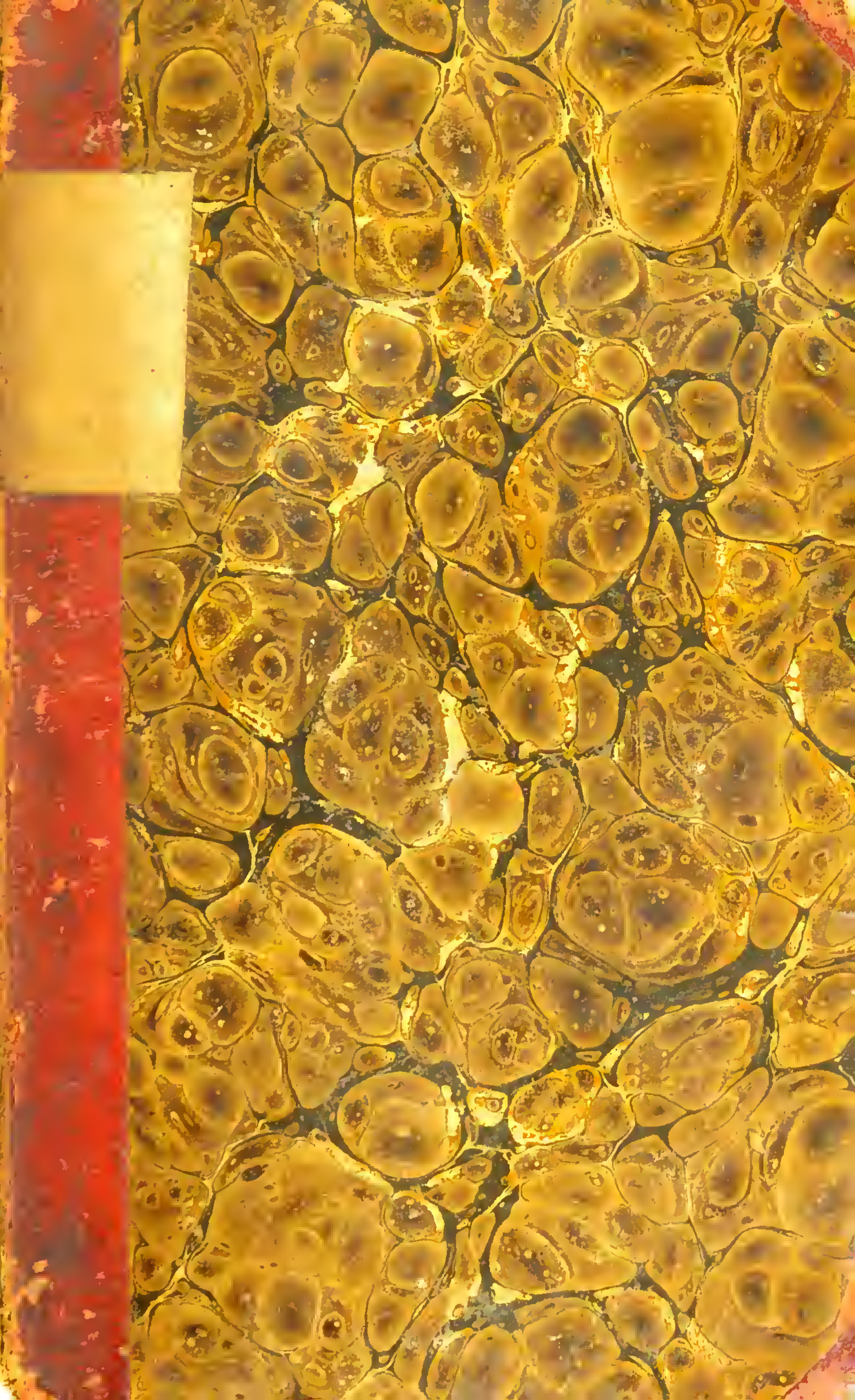


Pl. .



Le Confiseur Royal.

LE CONFISEUR ROYAL,

OU

L'ART DU CONFISEUR DÉVOILÉ AUX GOURMANDS;

Contenant la manière de faire les Confitures, Marmelades, Compotes, Dragées, Pastilles, etc.;

DES INSTRUCTIONS SUR LA DISTILLATION,

La composition des Liqueurs, Crêmes, Huiles, et la manière de faire les ratafias et les fruits à l'eau-de-vie;

DIVERS ARTICLES CONCERNANT L'OFFICE ET LA PATISSERIE,

Les crêmes d'entremêts, Macarons, Biscuits, etc.;

La manière de préparer le Chocolat, le Café, le Thé, les Sirops, la Limonade, le Punch, Les Glaces et les Sorbets;

ENFIN DES RECETTES D'ÉCONOMIE DOMESTIQUE

Pour faire toutes sortes de Vinaigres et les aromatiser, les Eaux odoriférantes, et les procédés à suivre pour conserver toute l'année des Légumes et des Fruits comme dans leur primeur;

PAR Mme UTRECHT-FRIEDEL.

CINQUIÈME ÉDITION.

A PARIS,

Chez TARDIEU-DENESLE, Libraire, quai des Grands-Augustins, n° 37.

1818.

PROPRIÉTÉ DE L'ÉDITEUR.

Cette Édition, en un volume in-12, *avec trois planches, se vend à Paris, 3 fr.; et 4 fr., franc de port par la poste.*

DE L'IMPRIMERIE DE C.-F. PATRIS, rue de la Colombe, n° 4, quai de la Cité.

AUX SECTATEURS
DE LA GASTRONOMIE.

Si nous faisons une préface à ce livre, c'est bien moins pour en rendre compte que pour justifier les gastronomes de quelques imputations qui semblent compromettre la délicatesse de leur goût. Beaucoup de personnes trouveront inutile ce que nous allons dire, mais quelques autres l'approuveront.

Nous avouerons que nous n'avons jamais pu concevoir comment il s'est trouvé dans le monde des gens qui se soient plu à confondre les gastronomes avec les gourmands, dans toute l'acception qu'on donnait autrefois à ce mot. Le langage, en s'épurant, a déjà presque fait justice de cette erreur; et parmi les personnes qui

savent vivre, *Gourmand*, n'est plus le synonyme de *Gastronome*; aussi est-il bien reconnu par elles que les gastronomes, que ces hommes gourmands et friands à-la-fois, qui se plaisent à honorer et à encourager les progrès de l'art alimentaire, ne sont pas amateurs que de gros morceaux. La bonne chère proprement dite, les viandes succulentes, les jus, les coulis sont exquis; rien ne satisfait davantage un estomac actif et laborieux; les recettes qu'en ont données récemment les *Viard*, les *Beauvilliers*, les *Collingwood*, les *Woolams* et autres cuisiniers célèbres, sont au-dessus de tout éloge; mais, dans l'art de bien vivre, ne doit-on songer qu'à procurer des jouissances à l'homme robuste, sans chercher à dédommager par quelques douceurs l'homme faible et délicat? En effet, celui qui ne peut pas, par tempérament, sacrifier aux mets d'une digestion difficile, doit-il être privé de sa-

vourer des mets plus légers ? les artistes qui s'occupent sans cesse du perfectionnement de l'art alimentaire, ne négligeront sans doute aucune de ces parties, s'ils sont bien pénétrés de la justesse de nos raisonnemens ; d'ailleurs, l'homme vraiment gastronome déguste avec un égal plaisir tous les services qui constituent un bon repas. Aussi est-ce pour les estomacs d'une demi-consistance, et pour ceux d'une grande capacité ; que nous avons composé ce livre, dont nous faisons hommage à tous les membres ou affiliés de la gastronomie.

On reconnaîtra l'utilité de notre travail, si l'on sait apprécier le mérite des crêmes, des biscuits, des macarons, des compotes et des confitures. Ces friandises délassent agréablement le dévoué convive, et procurent à l'honnête Amphitrion l'occasion de prouver la finesse de son goût.

Les gastronomes seront certainement flattés de trouver dans cet ouvrage la re-

cette de l'élixir de Garrus, stomachique et digestif ; la manière de choisir et de préparer le thé. Cette boisson légère a le mérite de si bien nettoyer l'estomac, qu'elle semble l'agrandir et en multiplier les ressorts.

Les propriétaires dédaigneront-ils d'utiliser en vinaigre le superflu de leur vin ? Les dames qui s'occupent à la campagne de leur récolte, ne seront-elles pas charmées de trouver ici la manière de confire leurs fruits, et de pouvoir conserver pour l'hiver des légumes et des fruits aussi frais que s'ils venaient d'être récoltés ?

Mais, après s'être occupé de ces détails, après avoir stimulé et satisfait son appétit, après avoir honoré la table par de fréquentes libations, avec quels délices ne prend-on pas de bon café ? Cette liqueur bienfaisante éveille doucement les esprits, porte à la gaîté, appaise insensiblement les vapeurs d'un estomac surchargé, et le

dispose à accueillir favorablement les liqueurs fines et les huiles dont le parfum aromatique vient embaumer la salle à la fin du dîner.

Ce qui prouvera que rien d'essentiel n'a échappé à notre vigilance, c'est le soin que nous avons pris de donner la recette des glaces. Ce sont elles qui, le soir, rafraîchissent les houppes sensitives du palais, fortifient les parois de l'estomac, et le disposent aux sacrifices du lendemain.

Madame *Friedel*, épouse d'un célèbre confiseur, avait eu en vue, lorsqu'elle a donné la première édition de cet ouvrage, fruit de ses veilles et de ses observations, d'être utile à ses jeunes confrères, plutôt qu'aux enfans d'Epicure. Son édition, sous le titre modeste de *l'Art du Confiseur*, a été tirée à trois mille exemplaires, qui ont été promptement enlevés. Sans diminuer ses articles, sans rien changer à l'excellence de ses recettes, nous en

avons ajouté un grand nombre de nouvelles. Le mérite de cette nouvelle édition sera sans doute vivement senti par les propriétaires ruraux, par les officiers de bouche, et par ces personnes d'un génie supérieur, qui ne craignent point de s'abaisser en consultant un livre de cuisine ou d'office, afin de pouvoir ordonner elles-mêmes le service de leur table, et aider de leurs conseils leur maître d'hôtel dans l'important et délicat emploi qu'elles lui confient.

L'ART DU CONFISEUR.

NOTICE GÉNÉRALE SUR LES CONFITURES.

L'ORDRE et l'économie doivent être les qualités du commerçant. Celui qui possède un laboratoire, et qui fait le commerce de confiseur, aura beaucoup de rebut, soit de sucre, poudre, etc. qui sont restés après le travail sur la table, la poêle, le mortier, etc. Lorsqu'on dresse et cuit des macarons, biscuits et autres pâtisseries sur du papier, il en reste toujours quelque chose sur le papier, après que les pâtisseries en ont été détachées; mainte confiture se brise en morceaux pendant cette manipulation; quantité de marchandises se gâtent dans le magasin, soit par l'âge ou quelques accidens: tous ces rebuts causeraient, dans la longueur du temps, une perte considérable au confiseur, s'il ne trouvait pas les moyens d'employer ces marchandises avariées. Pour faire du bien aux hommes actifs et économes, je dirai, dans le cours de cet ouvrage, comment il faut faire non-seulement pour ne pas éprouver une pareille perte, mais encore pour tirer

beaucoup de profit de tous ces rebuts, en les métamorphosant en confitures ou pâtisseries fines et très-agréables au goût. En attendant, je vous conseille d'avoir toujours dans votre laboratoire, comme dans le magasin, des boîtes dans lesquelles vous conserverez et recueillerez tout le rebut en sucre, poudre, etc., comme les émorcelures de sucreries et autres pâtisseries de toute espèce. Les macarons, biscuits et autres pâtisseries qui ont été dressés sur du papier, y étant détachés, vous gratterez et nettoyerez bien ces papiers au moyen d'un couteau, verserez la raclure dans la boîte, et conserverez le papier, qui peut servir de cette manière plusieurs fois pour dresser et faire des confitures dessus. En suivant ce conseil, vous verrez qu'au bout d'un certain temps vous aurez une partie considérable de rebut dans vos boîtes, de l'emploi duquel je parlerai plus amplement dans la suite, sous le titre de *Confitures brunes.*

DES CONFITURES AU FOUR.

MACARONS DOUX.

Prenez une livre d'amandes douces, jetez-les dans de l'eau bouillante, mais hors du feu, et laissez-les y tremper jusqu'à ce que la peau

puisse s'en séparer facilement; jetez, et laissez-les pendant quelques minutes dans l'eau fraîche, ensuite épluchez-les, et après les avoir lavées dans de l'eau fraîche, vous les mettrez sur une serviette, pour les faire sécher pendant 24 heures. Le lendemain, vos amandes étant bien sèches, vous en mettrez une bonne poignée dans un grand mortier de marbre; écrasez-les, mais pas long-tems, afin qu'elles ne donnent point d'huile : étant écrasées, vous verserez dans votre mortier et sur vos amandes un blanc d'œuf, que vous séparerez avec précaution du jaune; pilez et remuez bien vos amandes avec le blanc d'œuf, afin de les réduire en pâte très-fine. Si cette pâte est trop sèche, vous y ajouterez encore un blanc d'œuf. Cette première poignée d'amandes étant réduite à une pâte déliée, et de manière qu'on n'aperçoive aucun fragment d'amandes, vous retirerez cette pâte du mortier; versez-y une seconde poignée d'amandes, que vous pilerez avec un ou deux blancs d'œufs comme la première : continuez ainsi peu à peu, jusqu'à ce que toutes vos amandes soient réduites en pâte. Prenez ensuite, pour cette livre d'amandes, deux livres de sucre blanc : je vous conseille de ne prendre que du sucre royal, vos maca-

rons auront par-là une plus belle apparence et un meilleur goût, et devenant plus hauts, augmenteront en conséquence de poids. Votre sucre étant pilé et tamisé très-fin, vous le mettrez avec la totalité de votre pâte d'amandes dans le mortier ; ajoutez-y l'écorce rapée de deux citrons, remuez bien le tout avec le pilon, en versant l'un après l'autre autant de blancs d'œufs qu'il en faut pour que la pâte soit assez déliée, et que vous puissiez en mettre des morceaux sur du papier sans qu'ils s'y étendent trop. Je ne peux désigner précisément la quantité de blancs d'œufs qu'on doit employer : si les œufs sont gros et pleins, il n'en faut qu'environ douze ou quinze ; mais s'ils sont petits, et, par la chaleur de l'été, devenus vides, il en faut seize à dix-huit pour une livre d'amandes. Un peu d'expérience vous mettra à portée de réussir parfaitement ; mais, je le répète, il ne faut pas que la pâte soit assez mince pour couler ; vos macarons recevraient par-là un aspect peu agréable et seraient fort minces. Votre pâte étant faite comme il faut, vous prendrez une règle de bois dur, longue d'un pied environ, et de la largeur de deux doigts ou d'un bon pouce : à un bout de cette règle, vous pouvez faire un manche pour pouvoir la tenir

plus commodément. Mettez de votre pâte sur cet instrument, de la hauteur de deux doigts ou environ; repassez cette pâte sur les deux côtés avec un couteau, afin de l'empêcher de tomber, ensuite nettoyez votre couteau; mettez devant vous, sur une table, plusieurs feuilles ou demi-feuilles de papier blanc; prenez votre règle avec la pâte dans la main gauche, le couteau avec la droite, et coupez de cette pâte sur la règle, avec le couteau, des morceaux oblongs, que vous mettrez les uns à côté des autres obliquement sur le papier: chacun de ces morceaux sera de l'épaisseur d'un doigt, et devront être éloignés l'un de l'autre d'un pouce et demi, parce que, devenant plus larges au four, ils se joindraient ensemble si l'on ne prenait point cette précaution. *Voyez la première planche*, *fig.* 1. Sitôt que la totalité de votre pâte d'amandes sera dressée sur le papier en forme de macarons, vous les mettrez sur une platine de fer au four, à la chaleur modérée, dans lequel ils doivent frire lentement pendant trois quarts d'heure, même une heure.

OBSERVATIONS SUR LES MACARONS.

Les macarons demandent beaucoup de soin et de précaution. On observera surtout les trois

points suivans : 1° Les amandes, avant d'être pilées, doivent être parfaitement sèches, ainsi que le mortier ; 2° prenez bien garde qu'il ne tombe ou se mêle du jaune d'œuf avec le blanc que vous verserez sur votre pâte : une seule petite goutte de jaune d'œuf gâterait la totalité de votre pâte à macarons, de manière que ceux-ci, au lieu de monter, tombant dans le four, diviendraient minces et diminueraient de poids et de beauté. Pour éviter cet accident, ouvrez chaque œuf avec précaution au-dessus d'une assiette ou d'une tasse, etc. ; regardez et sentez si l'œuf est bien frais, sans aucune mauvaise odeur, et s'il n'est pas coulé ensemble ; l'ayant trouvé en bon état, vous l'ouvrirez, et verserez avec précaution votre blanc d'œuf dans l'assiette ou dans la tasse, et dans le cas seulement où votre blanc serait pur et sans aucun mélange de jaune, vous pourrez le verser de l'assiette dans le mortier sur vos amandes ; 3° la chaleur du fourneau dans lequel vous voulez faire cuire vos macarons ne doit être que modérée : il n'y a guère de chose plus combustible que l'amande et le sucre. La négligence à cet égard serait cause que la surface de vos macarons brûlerait, pendant que le milieu ne serait encore que pure pâte. Pour obvier à

ce danger, et pour pouvoir eonfier avec toute sûreté vos macarons au four, je vous conseille de dresser un ou deux maearons d'épreuve sur une petite feuille de papier, et de les mettre pendant trois quarts d'heure dans le four. Ce tems expiré, vous retirerez ees deux macarons du four : s'ils ne sont pas brûlés, mais d'un beau jaune, vous jugerez que la chaleur est au degré convenable ; s'ils ne sont noirs qu'au fond, où ils ont été plaeés sur le papier, c'est un signe que la chaleur d'en bas est plus forte que eelle d'en haut, mais eela ne fait rien ; vous n'aurez qu'à mettre sur la platine de fer et sous la feuille sur laquelle vous aurez dressé vos maearons, deux ou trois feuilles de papier qui empêcheront que vos maearons ne se brûlent par en bas. Il est aussi bon d'observer que vous ne devez dresser vos macarons sur le papier qu'après avoir fait l'épreuve de la chaleur du four, et sitôt qu'ils sont dressés, il faut les mettre au four, pour ne les retirer qu'après trois bons quarts d'heure. Étant cuits, vous ne les détacherez du papier qu'après être refroidis.

MACARONS AMERS.

Prenez une livre d'amandes amères, quatre onces d'amandes douces, deux livres et demie de sucre et environ vingt blancs d'œufs, et sui-

vez le procédé indiqué ci-dessus ; au lieu d'être longs, il faut les dresser ronds, ensuite on les cuit avec la même précaution.

MACARONS AU CHOCOLAT.

Faites la pâte d'amandes douces dans la même quantité d'ingrédiens et selon le procédé que j'ai indiqué à la première recette, puis mettez quatre onces de chocolat sur une platine de fer-blanc ; échauffez-la sur un feu de charbon, afin d'amollir et de faire fondre le chocolat ; mettez pour lors votre chocolat sur une assiette ; ajoutez-y une ou deux cuillerées de votre pâte d'amandes, et remuez-le bien avec une cuiller, ensuite versez ce mélange dans le mortier sur la totalité de votre pâte d'amandes, remuez-la fortement ; après avoir versé dessus, soit une cuillerée de cannelle réduite en poudre impalpable, ou une petite cuillerée de vanille, ou enfin toutes les deux drogues ensemble, selon votre goût ; étant bien mêlées avec le pilon, vous en dresserez des macarons en forme oblongue ou ronde, si vous voulez, sur du papier, et faites-les frire comme les macarons doux.

MACARONS AUX ÉPICES.

Prenez une livre d'amandes douces et deux livres de sucre ; faites-en la même pâte comme

il est décrit à la première recette ; la pâte étant d'ailleurs toute faite, vous y ajouterez les aromates ci-après : une cuillerée de cannelle fine en poudre, six à huit clous de girofle réduits en poudre impalpable, des écorces d'oranges confites au sucre et du citronnat hachés très-fin, de chacun une cuillerée, et l'écorce jaune rapée de deux beaux citrons : mêlez exactement tous ces aromates avec votre pâte d'amandes dans le mortier, puis dressez-les longues comme les macarons doux, et faites-les frire avec la même précaution.

TARTES AUX MACARONS D'ÉPICES.

Pour faire une tarte aux macarons d'épices, vous collerez plusieurs feuilles d'oublie ensemble avec de l'eau, jusqu'à ce que la feuille soit aussi grande que vous le désirez ; ensuite prenez un plat grand ou petit, selon la grandeur que vous voulez donner à votre tarte, mettez-le sur votre feuille d'oublie, et coupez avec un couteau ce qui sort de la circonférence de votre plat ; enlevez ce plat et mettez la feuille d'oublie, qui sera ronde et grande comme le plat, sur une feuille de papier : enduisez cette feuille d'oublie avec la pâte décrite ci-dessus, de l'épaisseur d'un bon doigt, mettez-la au four et faites-la frire brun-clair. Pendant

qu'elle est au four, faites cuire une petite quantité de sucre, par exemple, quatre à six onces dans une poêle à confiture avec de l'eau de fleurs d'orange, jusqu'à ce qu'en trempant l'écumoire dans votre sirop et le remuant fortement en l'air, le sucre en sorte en petites bouteilles très-élevées. Votre tarte étant assez cuite, vous la retirerez du four et l'enduirez, ou plutôt vous verserez votre sucre abondamment dessus; remettez-la au four pour quelques minutes, afin que le sucre sèche et ressemble à une couverture de glace; retirez votre tarte du four et mettez-la sur une grande assiette.

Cette tarte est, pour l'odeur et pour le goût, une des plus délicates qu'on puisse avoir.

MACARONS REMPLIS.

Prenez de la pâte aux amandes douces (*voyez la première recette*), dressez-en des macarons ronds sur de l'oublie; étant tous dressés, vous ferez, au moyen d'un petit bâton rond de la grosseur d'un doigt, un creux au milieu de chaque macaron, ensuite mettez-les au four, et faites-les frire selon l'art jusqu'à ce qu'ils soient jaunes et durs, retirez-les pour lors du four, et remplissez les creux que vous avez faits au milieu de chacun de vos macarons, avec des framboises ou des cerises confites, ou avec une

gelée quelconque ; au lieu de détacher vos macarons de l'oublie, vous la couperez autour de chaque macaron avec des ciseaux.

TARTES AUX MACARONS REMPLIS.

Coupez d'une ou de plusieurs feuilles d'oublie des plats ronds, de la grandeur que vous destinez à votre tarte : mettez-les ensuite sur une feuille de papier, et enduisez votre fond d'oublie avec de la pâte aux macarons doux (*voyez la première recette*), de l'épaisseur d'un dos de couteau ; cela fait, vous remplirez la règle avec de la pâte, et mettrez sur les bords de votre fond enduit une bordure de macarons oblongs, puis mettez des lignes ou raies horizontales et diagonales de pareils macarons, dont chacune soit éloignée de deux ou trois doigts de l'autre : observez bien que tous les macarons se doivent toucher ensemble avec les pointes. (*Voyez la première planche*, *fig.* 2.) La tarte doit ressembler à un treillis. La figure ci-jointe vous expliquera cet appareil beaucoup mieux que la meilleure description. Votre tarte étant dressée de cette manière, mettez-la sur une platine de fer au four, et faites-la cuire selon l'art, pendant trois quarts d'heure avec la même précaution que les macarons communs. — Après cet espace de tems, retirez votre tarte du four

et garnissez-la élégamment, dans les trous carrés, avec toutes sortes de fruits confits au sucre, comme cerises, mirabelles, framboises, etc. (*Voyez la première planche, fig.* 3).

CONFITURES JAUNES AUX AMANDES.

J'ai déjà dit que l'on ne doit prendre pour les macarons et les tartes aux macarons que le blanc d'œufs; mais comme il y a des tems où les œufs sont très-chers, par exemple, en hiver, vos macarons vous coûteraient fort cher s'il fallait rejeter comme inutiles les jaunes d'œufs : pour n'avoir point de dommages, et pour utiliser encore vos jaunes, il faut faire les *pâtisseries jaunes aux amandes*, à la manière suivante :

Prenez, selon la quantité plus ou moins considérable de jaunes d'œufs que vous avez, une ou deux livres d'amandes douces, versez-les dans l'eau bouillante, et épluchez-les; après avoir été lavées dans l'eau froide et séchées, vous les pilerez dans un mortier de marbre avec vos jaunes d'œufs, jusqu'à ce qu'elles soient devenues une pâte très-fine, mais assez ferme; ajoutez-y ensuite, pour chaque livre d'amandes, une livre de sucre pilé très-fin, et l'écorce rapée de deux citrons : pétrissez bien la pâte avec les mains, sur une table que vous

aurez soin de saupoudrer de sucre. Formez ensuite de cette pâte toutes sortes de petites figures, par exemple, des petits craquelins, fleurs de lis, du trèfle, des petits pains, des carrés, ou enfin telles figures qu'il vous plaira, et dont chacune soit de la grandeur et du poids d'un macaron. Rangez ces figures ou pâtisseries sur du papier blanc et sur une platine de fer, et faites-les frire dans un fourneau qui ne soit pas trop chaud. Si vos pâtisseries sont d'un jaune foncé, vous les jugerez assez cuites, et vous les retirerez du four. — Voulez-vous embellir encore ces confitures? Faites cuire du sucre avec de l'eau de fleurs d'orange jusqu'au degré qu'on nomme *à la forte plume;* et les confitures étant retirées du four, et encore chaudes, vous les enduirez, au moyen d'un pinceau, avec ce sirop; elles recevront par-là une odeur et un goût très-agréables, et peuvent alors être appelées *à la glace.* Étant refroidies, vous les détacherez du papier pour les mettre en bocaux de verre.

CONFITURES A LA SERINGUE.

L'on peut faire aussi de cette pâte les confitures à la seringue; mais il faut pour cela une seringue de trois quarts de pied de long et de la grosseur d'un bras moyen. La construction

de cette machine diffère un peu des seringues ordinaires. (*Voyez la première planche*, *fig.* 4 et 5.) Le tuyau *a* doit être en deux morceaux réunis avec une vis, afin de pouvoir nettoyer bien exactement l'intérieur, après le travail : il faut qu'il y ait dans l'intérieur, en haut, une cheville ou bague en bois, afin d'y mettre un médaillon de cuivre, *fig.* 14, sans qu'il puisse tomber plus dans l'intérieur de la seringue : *b* est comme une bouche à trompette, munie d'une vis pour la pouvoir joindre au tuyau, et dans lequel se trouve une pareille bague, pour empêcher que la plaque de cuivre ne tombe en dehors, de manière que cette médaille est arrêtée entre deux bagues. Cette médaille, *fig.* 14, est de cuivre, de la grandeur d'un écu de six francs, percée au milieu, d'un trou en forme d'étoile. Le bouchon *c* doit être muni d'un bouton large et rond *d*, afin qu'il incommode moins votre poitrine. On voit, dans la *planche* 1re, *fig* 4, cet instrument monté et coupé perpendiculairement, pour faciliter l'inspection du dedans : la *figure* 5 montre cette seringue vue en face : *e* est la pâte qui sort du trou de la médaille en forme d'une saucisse frisée, par suite du poussement du bouchon *c*. — Ayant un instrument tel que nous l'avons décrit, roulez

votre pâte d'amandes avec les mains; mettez-la dans la seringue, mais que le tiers au moins en demeure vide; mettez le bouchon dedans, le bouton *d* sur votre poitrine; prenez votre seringue par l'ouverture large *b* avec les mains, et tirez-la fortement vers votre poitrine, afin que la pâte sorte de la seringue en forme d'une longue saucisse rayée. La pâte étant toute sortie de la seringue, formez-en avec la main et la pointe d'un couteau des petites guirlandes, cœurs, etc.; mais touchez le moins possible la pâte ou ces figures avec la main, afin de n'en point gâter la frisure : étant toutes dressées comme il faut, rangez-les sur une feuille de papier, que vous mettrez sur une platine de fer-blanc au four, pour les faire frire comme les précédentes.

MONCEAUX OU MONTAGNES D'AMANDES.

Prenez une demi-livre d'amandes douces, fendez-les en morceaux longs et minces, et grillez-les sur une platine au four ou sur un feu de charbon, jusqu'à ce qu'elles soient d'un jaune foncé tirant sur le brun : cela fait, battez six à huit blancs d'œufs dans une terrine, avec une cuiller, pendant quelques minutes; versez ensuite par-dessus vos amandes grillées une livre de sucre en poudre, quatre onces d'écorce

d'orange confites au sucre, et autant de citronnat, coupés tous deux en petits morceaux longs et minces, une demi-cuillerée de canelle fine en poudre, et six à huit clous de girofle réduits en poudre fine; mêlez bien le tout ensemble dans votre terrine; dressez avec cette pâte des petits monceaux ronds et pointus sur du papier, et faites-les frire au four à une bonne chaleur.

COUPEAUX D'AMANDES.

Prenez une demi-livre d'amandes douces, épluchez-les selon l'art, pilez-les dans un mortier de marbre avec trois à quatre blancs d'œufs, en une pâte très-fine, ajoutez alors six onces de sucre en poudre et l'écorce rapée d'un citron; le tout étant bien mêlé ensemble, versez par-dessus quatre cuillerées ou moitié d'une tasse à café d'eau de fleurs d'orange: remuez encore une fois votre pâte, qui doit être un peu, mais pas trop claire; mettez ensuite cette pâte par cuillerée pleine, en forme ovale et longue de trois à quatre pouces, sur une platine de cuivre poli; la platine étant remplie, vous la prendrez avec les deux mains pour la frapper sur une table, afin que les coupeaux de pâte s'étendent un peu, mais pas trop, de peur qu'ils ne deviennent trop minces: sitôt

que chacun de ces coupeaux ovales aura la largeur de trois doigts, cessez de frapper; mettez-les pour lors au four pour les faire frire à une bonne chaleur. Ayant contracté une couleur de jaune tirant fortement sur le brun, vous les retirerez du four; séparez-les de suite de la platine avec un grand couteau, et mettez-les encore tout chauds sur un bois rond de la grosseur d'un bras, et de deux à trois pieds de longueur; pressez vos coupeaux d'amandes un peu avec la main sur la surface du bois, afin de les courber, et lorsqu'ils seront un peu refroidis sur le bois, vous les mettrez dans une boite, pour les conserver dans un lieu sec. — Il est à observer que ces coupeaux d'amandes sont très-fragiles.

COUPEAUX AUX CITRONS.

Prenez une demi-livre de sucre royal, pilez-le dans un mortier, et passez-le par un tamis de soie : avant de le piler, prenez le plus gros morceau de sucre, et frottez-le de tous côtés avec un beau citron; grattez ensuite l'écorce jaune du citron adhérente à votre sucre, avec un couteau, sur un papier. Mettez alors votre sucre pilé et tamisé dans une terrine de faïence; ajoutez-y le blanc d'un œuf, le suc de deux citrons, et la raclure jaune du sucre

au citron ; remuez bien le tout avec une cuiller ou spatule de bois : la pâte doit être liquide, mais pas trop claire. La meilleure épreuve est la suivante : prenez un morceau d'oublie, enduisez-le avec un peu de votre pâte de la grosseur d'un dos de couteau ; si cette pâte se laisse étendre aisément comme du miel avec un couteau sur l'oublie, et si immédiatement après elle devient luisante, alors la pâte sera à la consistance requise ; mais si elle coule, c'est un signe qu'il manque encore du sucre : si après avoir été étendue elle restait roide et sans aucun lustre, il faudrait ajouter encore du suc de citron. Quelquefois la roideur vient de ce que ce sucre n'est pas pilé et tamisé assez fin, ce qui nuit à la beauté des coupeaux ; si vous jugez que votre pâte n'est pas assez jaune il faut y verser quelques gouttes de teinture ou infusion de safran, mais en très-petite quantité, et que cette teinture soit bien clarifiée. Si votre pâte est telle que vous la souhaitez, étendez-la avec un couteau sur de l'oublie, ensuite coupez votre oublie en tablettes ou morceaux, chacun d'un pouce de longueur sur un demi-pouce de largeur ; dans le milieu de chacun de ces morceaux mettez une tablette de chocolat poudrée à la nompareille ; cela

fait, prenez une pelle rouge, et tenez-la au-dessus à une très petite hauteur, aussi près que vous pourrez sans brûler vos coupeaux : par cette manœuvre, elles sécheront sur-le-champ et recevront un beau lustre. Retournez ensuite vos coupeaux, enduisez-les aussi pièce par pièce, sur le côté blanc, avec une couverture de votre pâte à citron, et séchez-les ensuite avec la pelle rouge, comme le premier côté, mais vous ne mettrez pas sur ce côté les tablettes au chocolat. Ces coupeaux-citron se conserveront dans des bocaux de verre et dans un lieu sec.

COUPEAUX AUX CITRONS, D'UNE AUTRE MANIÈRE.

Faites une pâte au citron tout-à-fait semblable à la précédente ; étendez-la de la même manière sur une ou plusieurs feuilles d'oublie, afin que la couverture de la pâte soit de l'epaisseur d'un dos de couteau. Au lieu de la couper en tablettes, vous la trancherez avec un couteau, pour former les raies ou coupeaux de toute la longueur de votre feuille d'oublie, et large d'un doigt et demi ; prenez ensuite de ces tranches, mettez-les l'une après l'autre en travers sur le milieu d'un couteau, et tenez ce couteau avec la tranche d'oublie pendant quel-

ques minutes sur un feu de charbon, mais pas trop près, de peur que le sucre, au lieu de sécher, ne se fonde et ne tombe dans le feu. Après quelques instans, vous verrez la tranche d'oublie se courber fortement et sécher; retirez-la alors du couteau pour la mettre dans une boîte; courbez de cette manière toutes les tranches les unes après les autres, et conservez-les dans un lieu sec.

SUCRE A LA NEIGE.

Prenez quatre onces d'amandes amères, pélez-les selon l'art, et écrasez-les dans un mortier de marbre avec le blanc de quatre œufs; réduisez le tout en pâte extrêmement fine, de manière qu'on ne découvre aucun fragment d'amandes; mêlez alors une livre de sucre royal en poudre très-fine, et cinq à six blancs d'œufs avec cette pâte; remuez bien le tout ensemble; prenez bien garde de faire entrer du jaune d'œuf dans votre pâte, et de la faire trop déliée ou humide; elle doit être dans une consistance assez ferme pour que vous la puissiez pétrir sans qu'elle s'attache aux mains. Partagez cette pâte en deux parties; colorez l'une en rouge, soit avec du *bolus armenicum* préparé, ou avec la cochenille, et parfumez-la avec quelques gouttes d'huile essentielle de rose ou de

bergamotte, que vous pétrirez bien avec cette partie de votre pâte que vous destinez à être rouge. Quant à l'autre moitié de votre pâte, elle doit rester blanche : pour l'aromatiser, frottez l'écorce jaune de deux beaux citrons sur un morceau de sucre royal un peu grand, afin que l'écorce se transporte des citrons au sucre ; cela fait, vous gratterez avec un couteau tout ce jaune qui est adhérent au sucre sur un papier ; pilez cette raclure dans un petit mortier, et pétrissez-la bien dans la moitié blanche de votre pâte ; ensuite roulez votre pâte blanche avec un rouleau de bois, jusqu'à ce qu'elle soit devenue comme une grande feuille de l'épaisseur d'un demi-doigt, ayant soin de poudrer la table sur laquelle vous la roulez avec du sucre en poudre très-fine : votre pâte étant roulée comme nous venons de le dire, tranchez-en avec un coupe-pâte de fer-blanc, dont nous parlerons ci-après, des petites figures de deux pouces environ de diamètre ; rangez ces figures l'une à côté de l'autre sur du papier blanc que vous mettrez sur une platine de fer-blanc, et ensuite au fourneau, où il faut les faire frire à une chaleur modérée pendant trois quarts d'heure à-peu-près. Vous roulerez et percerez la pâte

rouge de la même manière que la blanche, et vous mettrez vos confitures des deux couleurs en même temps au four.

Il faut bien se garder de les mettre à une chaleur trop forte, et ne pas les laisser trop long-tems au four ; sitôt que les figures en pâte blanche commenceront à tirer un peu sur le jaune, il faudra les retirer du four avec les rouges. Lorsqu'elles seront refroidies, vous les détacherez du papier. Ces figures en sucre à la neige, que vous n'aviez mises au four que de la hauteur ou épaisseur d'un demi-doigt, seront montées, en sortant du four, jusqu'à la hauteur de trois doigts.

Les coupe-pâtes dont nous avons parlé plus haut, doivent être faits de fer-blanc, de la hauteur de deux doigts de travers, et de la circonférence d'un empan, ou du diamètre d'un pouce et demi. (*Voyez la pl.* 1, *fig.* 6.) Ces perçoirs, ou coupe-pâtes, seront par en haut *a* un peu plus larges qu'en bas ; on aura aussi soin de les faire munir en haut *a* d'un rebord, afin d'y pouvoir poser la main sans se blesser : par la raison contraire, ils doivent être aigus en bas *b*, afin qu'étant posés sur la pâte roulée, et empreints avec la main, ils puissent

trancher dans la pâte, et y séparer telle figure que vous aurez donnée à votre perçoir. J'ai tracé quelques-unes de ces figures sur la première planche (*Voyez fig.* 7, 8, 9, 10, 11 et 12), dont la grandeur est précisément d'un tiers de la véritable, c'est-à-dire que les figures de votre sucre à la neige doivent être exactement trois fois plus grandes que celles dessinées sur la planche. Si vous voulez, vous pouvez aussi teindre une troisième partie de la pâte en bleu avec de l'indigo.

PETITS BISCUITS, OU BISCOTINS.

Prenez une demi-livre de sucre royal, pilez-le bien fin, et passez-le par un tamis de soie; puis prenez douze œufs, et mettez-en les blancs dans une poële à confiture, et les jaunes dans une terrine de faïence; fouettez avec un balai d'osier ou de bouleau les blancs d'œufs dans la poële à confiture, pendant une demi-heure, et jusqu'à ce que vos blancs d'œufs soient réduits à une neige très-épaisse; versez pour lors vos jaunes d'œufs et ensuite le sucre dans la poële sur la neige, remuez le tout doucement; mettez votre poële sur un réchaud rempli d'un petit feu, et continuez de fouetter le mélange pendant

une grosse demi-heure. Si, après ce temps, ce qui coule du balai forme un petit monceau ou globule qui reste quelque temps debout sans s'étendre, vous jugerez que le mélange aura été assez long-temps fouetté à chaud : retirez-le du feu : il ne faut pas que le feu soit trop vif ; il suffit que le mélange soit chaud, sans bouillir. Étant retiré du feu, vous continuerez de fouetter jusqu'à ee qu'il soit refroidi. Ajoutez-y alors une demi-livre de fleur de farine tamisée ; remuez le mélange bien doucement avee une spatule de bois. La masse se trouvant prête à être dressée, prenez un entonnoir dont l'orifice du tuyau soit assez grand pour pouvoir mettre votre pouee dedans ; fermez eet orifice avec un bouehon de liège. Remplissez votre entonnoir avee de la pâte, et dressez les biseotins à la manière suivante : eoupez une partie de feuille de papier blane par moitié, et mettez-les devant vous sur une table. Débouehez l'entonnoir, mettez, ou plutôt frappez-le sur une demi-feuille de papier avec le tuyau débouehé, pour former le globule *a* (*voyez pl.* 1, *fig* 13) ; tirez-le de là un peu vîte, et frappez-le sur le côté *e*, afin d'y former un second glo-

bule pareil au premier, et qui soit lié à l'autre par le milieu le plus étroit *b*. En frappant sur *c*, il faut en même tems détacher le tuyau de l'entonnoir de ce biscotin, pour commencer un second biscotin, puis un troisième, etc., jusqu'à ce que la première demi-feuille de papier soit remplie. Remettez alors le bouchon dans le tuyau, pour empêcher la pâte de couler dehors, pendant que vous mettrez à côté la feuille remplie, et une feuille vide à sa place. Pour plus de commodité, mettez l'entonnoir bouché à côté de vous, dans un pot ou bocal de verre. Il est impossible de décrire très-précisément cette manipulation; il faut l'avoir vue ou s'y être exercé. C'est pourquoi je conseille aux personnes qui apprennent, de se faire une pâte un peu déliée avec de la farine et de l'eau; d'en remplir l'entonnoir, et de s'exercer à dresser ces biscotins sur du papier selon l'instruction que je leur ai donnée ci-dessus. Etant entièrement au fait de cette manœuvre, alors elles pourront faire la pâte et dresser de véritables biscotins. Ayant dressé quatre demi-feuilles de papier, mettez-les deux à deux sur une très-grande feuille de papier; poudrez fortement vos biscuits avec du sucre pilé au moyen d'un petit sasset; prenez ensuite chaque demi-feuille

de papier remplie; secouez-la un peu pour faire tomber le superflu du sucre qui s'y trouve; mettez ces quatre demi-feuilles sur une platine de fer-blanc, et mettez-les dans un four à une bonne chaleur, pour les faire frire jusqu'à ce que les biscuits soient d'un jaune foncé. Pendant que les quatre premières demi-feuilles sont au four, dressez les quatre autres, et ainsi de suite. Tout l'ouvrage doit être fait vîtement, sans quoi les biscuits s'étendraient trop, et auraient un aspect peu agréable. Sitôt qu'ils sortiront du four, prenez un long couteau, détachez-les du papier étant encore chauds, car si vous attendiez qu'ils fussent refroidis, la plupart de vos biscuits se briseraient.

BISCUITS EN CAPSULE.

Prenez une demi-livre de sucre royal en poudre; mettez-le dans une terrine; versez par dessus les jaunes de douze œufs; jetez les blancs de ces œufs dans une autre terrine, ou bien dans une poële à confitures; fouettez bien vos blancs d'œufs avec un balai d'osier ou de bouleau pendant une bonne demi-heure. Une autre personne remuera, pendant tout cet espace de tems, les jaunes d'œufs et le sucre, avec une

spatule de bois. Les blancs d'œufs étant devenus comme de la neige très-épaisse, versez votre mélange de jaunes d'œufs et de sucre dessus votre neige; remu ez-le doucement avec la spatule; alors ajoutez six onces de fleur de farine et deux onces de poudre. La farine et la poudre doivent être passées par un tamis, afin de les mêler et d'en séparer toutes les ordures, puis l'écorce râpée d'un citron; mêlez bien, mais doucement, le tout ensemble. Cette précaution de ne remuer que doucement est nécessaire pour ne pas faire retomber la neige. Cela fait, vous remplirez des capsules en fer-blanc ou en papier, à moitié pleines de cette masse, parce qu'elle se gonfle étant au four. Si vous vous servez de formes ou capsules de fer-blanc, ayez soin de les frotter auparavant intérieurement avec du beurre, et en sortant du four, frappez ou mettez vos biscuits tout chauds hors de formes. Mais si vous faites vos biscuits dans des capsules de papier blanc, vous ne les frotterez pas de beurre, et vous servirez vos biscuits avec leurs capsules. Avant de les mettre au four, ayez soin de les poudrer de sucre au moyen d'un sasset. Ils doivent frire à une bonne chaleur jusqu'à ce qu'ils soient d'un jaune très-foncé.

BISCUITS ROYAUX A LA FLEUR D'ORANGE.

Faites la pâte absolument d'après la recette précédente; au lieu de six onces de farine et deux onces de poudre, vous devez prendre quatre onces de farine et quatre onces de poudre. Les capsules étant remplies de pâte, vous broierez un peu de fleurs d'orange pralinées avec du sucre dans un petit mortier; semez-en vos biscuits, et mettez-les ensuite au four.

BISCUITS A LA VANILLE.

L'on fait aussi de la même manière les biscuits à la vanille, en les semant, au lieu de fleurs d'orange, de vanille et de sucre broyés ensemble.

BISCUITS AU BEURRE.

Faites une pâte selon la recette des petits biscotins. Lorsque vous aurez fouetté votre pâte à chaud et puis à froid, la farine y étant mêlée, vous verserez dessus huit onces de beurre fondu et à demi-refroidi; mêlez encore un peu votre pâte avec ce beurre, au moyen d'une spatule, et mettez-la dans des capsules de fer-blane. Observez que les formes ou capsules, de telle grandeur qu'il vous plaira, doivent être frottées de beurre, et ne les remplissez qu'au tiers; car cette pâte se gonfle

considérablement, et, étant au four, monterait hors des formes, sans cette précaution.

GATEAUX D'ANIS.

Mettez dans une terrine huit onces de sucre royal en poudre, et le jaune de dix œufs : remuez ce mélange avec une spatule de bois, pendant une demi-heure; fouettez durant le même espace de temps, dans un autre vase, vos blancs d'œufs avec un balai d'osier; si après ce temps, vos blancs d'œufs sont devenus en neige très-épaisse, vous y verserez vos jaunes d'œufs au sucre : lorsqu'ils seront mêlés ensemble, ajoutez-y une once d'anis, auparavant choisi, lavé et séché, et puis neuf à dix onces de fleur de farine; remuez le tout doucement ensemble avec une spatule; cela fait, dressez, au moyen d'une cuiller, des petits gâteaux ronds de la grandeur d'un écu de six francs sur du papier blanc; poudrez-les au sucre, et mettez-les frire à une bonne chaleur. En sortant du four, détachez-les tout chauds du papier avec un couteau.

PAINS COMMUNS A CAFÉ.

Fouettez les blancs de dix œufs à une neige très-épaisse; ajoutez-y ensuite les jaunes, avec huit onces de sucre royal en poudre; fouettez

ce mélange sur un petit feu de charbon pendant une bonne demi-heure ; ce temps expiré, mettez-le hors du feu, et continuez de fouetter jusqu'à ce que votre masse soit refroidie ; ajoutez pour lors huit onces de fleur de farine tamisée ; étant mêlée, vous remplissez avec votre pâte deux capsules de fer-blane, chacune d'un pied de longueur sur un tiers de largeur et une main de hauteur : ces capsules doivent être frottées de beurre, et doublées en dedans avec du papier commun. Votre pâte étant mise dans ces deux formes ainsi préparées, vous la ferez frire à une chaleur modérée. Vos gâteaux étant assez cuits, vous les retirerez du four ; mettez-les hors de leurs formes, et détachez-en le papier. Étant refroidis, coupez-les en travers par tranches, dont chacune soit de l'épaisseur d'un demi-doigt ; ensuite mettez une platine de cuivre sur un feu de charbon, afin qu'elle devienne fort chaude ; rangez pour lors vos tranches l'une à côté de l'autre sur cette platine. Etant grillées brunâtres sur un côté, vous les retournerez, afin qu'elles soient bien grillées des deux côtés. Cela fait, vous pourrez les conserver fort long-temps dans une boîte et dans un lieu sec.

PAINS FINS A CAFÉ AUX ÉPICES.

Faites la pâte décrite ci-dessus; étant fouettée à froid, et la farine y étant mêlée, ajoutez-y encore les pièces suivantes : l'écorce râpée de deux citrons, du citronnat et l'écorce d'orange confite au sucre, de chacun deux onces, et tous deux hachés grossièrement ensemble : mêlez ces drogues avec la pâte au moyen d'une spatule, puis remplissez-en deux capsules; faites-les frire au four, ensuite coupez-les par tranches, et grillez-les comme les précédentes.

BISCUITS CROQUANS, OU A LA PRINCESSE AMÉLIE.

Mettez dans une terrine les blancs de douze œufs, fouettez-les avec un balai jusqu'à la consistance d'une neige très-épaisse, ajoutez-y huit onces de sucre royal pilé et tamisé très-fin. Ayant mêlé tout cela ensemble, ajoutez-y trois onces de fleur de farine et trois onces de poudre, toutes deux passées par un tamis, puis l'écorce râpée d'un ou deux citrons et moitié d'une tasse à café d'eau de fleurs d'orange; remuez bien le tout avec la spatule, mais doucement, afin que la neige ne tombe pas. Cela fait, remplissez un entonnoir à tuyau large de cette pâte, dressez des biscots et poudrez-les

comme il est dit plus haut dans la recette des biscotins. Mais les biscuits croquans doivent être dressés beaucoup plus grands que ceux-ci, et ne doivent être cuits qu'à une chaleur modérée, jusqu'à ce qu'ils soient brun-clair. Sitôt qu'ils sortiront du four, détachez-les du papier; si vous attendiez qu'ils soient froids, ils se briseraient tous immanquablement; car ils sont alors très-fragiles.

TABLETTES DE PATIENCE.

Prenez huit œufs, fouettez les blancs avec un balai jusqu'à consistance de neige très-épaisse; en même temps une autre personne remuera, dans un autre vase, les jaunes de vos huit œufs avec six onces de sucre en poudre. Tous les deux continueront leur travail durant une bonne demi-heure : après ce temps, mêlez les deux produits ensemble, ajoutez-y six onces de farine : étant mêlé, versez-y encore un demi-setier d'eau de rose ou de fleurs d'orange; remuez encore une fois ce mélange ensemble : cela fait, frottez les platines de fer blanc avec du beurre, puis remplissez de votre pâte un entonnoir à trois ou quatre tuyaux, et dressez des petites tablettes rondes sur ces platines; mettez-les pour lors au four, et faites-les frire à une bonne chaleur : étant

cuites, vous les détacherez toutes chaudes des platines avec un couteau.

BAISERS; ESPÈCE DE CONFITURES TRÈS-FINES POUR LES DESSERTS.

Versez dans une terrine de faïence les blancs de huit œufs et deux cuillerées d'eau de fleurs d'orange; fouettez ce mélange avec un petit balai jusqu'à ce qu'il soit devenu en neige très-solide; ajoutez-y huit onces de sucre réduit en poudre fine; remuez tout cela avec une spatule, mais avec précaution : cela fait, dressez, au moyen d'une cuiller, sur du papier blanc, des petits morceaux de cette pâte, dont chacun soit de la grandeur d'un macaron; mais au lieu d'être aussi plats, ils doivent être pointus en haut et en forme de limaçons; étant tous dressés, mettez le papier sur lequel ils sont sur une planche de bois épaisse d'un pouce au moins; mettez-les avec cette planche dans un four bien chaud. C'est pour qu'ils ne cuisent pas par en bas qu'on les met sur une planche. Sitôt que vous apercevrez que vos confitures commencent à recevoir une croûte un peu solide et jaunâtre, vous les retirerez du four, et vous les détacherez du papier avec un couteau; mais faites cela

avec précaution, de peu de les briser, parce qu'ils sont très-tendres. Otez-en, avec une petite cuiller à café, le marc le plus humide qui se trouve dans leur intérieur, afin qu'ils deviennent un peu creux, et mettez chaque baiser creusé à la renverse sur le papier, c'est-à-dire avec la pointe où croûte sur le papier, et le côté ouvert ou creux en haut; remettez-les sur la planche pendant quelques minutes au four, afin qu'ils sèchent du côté creux. Après quelques instans, retirez-les du four et arrangez-les dans une boîte pour les conserver dans un lieu sec et même chaud, si faire se peut, jusqu'à ce que vous en vouliez faire usage. Si vous voulez les servir à table, remplissez le côté creux de chacun d'eux avec de la crême battue, dont nous donnerons ci-après la recette; ou si, vous l'aimez mieux, avec de la gelée de framboises, et joignez-les ensemble deux à deux par le côté rempli de crême, pour former de petites boules; arrangez vos baisers dans une assiette et servez-les promptement, car ils ne se conservent pas long-temps, à cause de l'humidité qu'ils contiennent.

CRÊME BATTUE A LA NEIGE.

Prenez un demi-setier de bonne crême,

deux onces de sucre en poudre et deux cuillerées d'eau de fleurs d'orange; fouettez ce mélange dans une terrine de faïence avec un petit balai bien propre, jusqu'à ce qu'il se montre à la surface une mousse épaisse, enlevez cette mousse avec une cuiller, et mettez-la sur un tamis sous lequel vous aurez eu soin de placer une assiette, afin d'y recevoir cette crême trop liquide qui se séparera de la neige et passera par le tamis; continuez de fouetter votre crême d'en enlever l'écume, et de la mettre sur le tamis; de temps en temps vous pouvez verser dans votre terrine ce qui se trouve dans l'assiette sous le tamis; vous continuerez ainsi jusqu'à ce qu'il y ait sur le tamis une assez grande quantité de neige pour l'usage que vous vous proposez d'en faire, et vous aurez une crême battue à la neige infiniment meilleure et moins coûteuse que celle des crêmiers. Au lieu de fleur d'orange, vous pouvez mettre une autre odeur si vous l'aimez mieux.

TARTE ROYALE DE BERLIN.

Prenez une demi-livre d'amandes douces, épluchez-en la peau; pilez-les avec six œufs dans un mortier de marbre; étant réduite en pâte très-fine, vous verserez par-dessus une livre de sucre concassé, puis une livre de beurre

fin et l'écorce râpée de deux citrons ; remue bien ce mélange avec le pilon. Mettez alors sur une table seize à dix - huit onces de bonne farine, mettez votre pâte dessus, et pétrissez bien le tout avec les mains, afin que toute la farine entre dans votre pâte. Prenez une feuille de papier, coupez - en une rotonde qui soit de la même grandeur que celle que vous voulez donner à votre tarte ; alors coupez d'une autre feuille une seconde rotonde, mais qui soit un peu plus petite que la première, puis une troisième qui soit un peu plus petite que la seconde, ensuite une quatrième moins grande que la précédente ; coupez ensuite huit à douze de ces assiettes rondes, selon la hauteur que vous vous proposerez de donner à votre tarte, et qui doit être proportionnée à la grandeur de la première ou plus grande assiette de papier. N'oubliez pas qu'elles doivent être successivement plus petites les unes que les autres. Ces modèles étant ainsi préparés, prenez un morceau de votre pâte, étendez et roulez-le avec un rouleau de bois, jusqu'a ce qu'il soit mince d'un dos de couteau ; mettez le plus grand de vos modèles de papier sur cette pâte roulée ; retranchez avec un couteau ce qui dépasse le pourtour de votre modèle, et vous aurez un morceau de

pâte rond de la même grandeur que le modèle; roulez un autre morceau de pâte; coupez, selon la même méthode, la seconde rotonde, et ainsi de suite, afin que vous ayez autant de rotondes de pâte de grandeur différente que vous avez fait de modèles en papier. Mettez ces rotondes de pâte sur des platines de fer-blanc, que vous aurez soin de couvrir de papier, et faites-les frire dans un four à une chaleur modérée; étant clair-bruns, vous les retirerez du four, et vous les laisserez refroidir. Mettez ensuite sur un beau plat de porcelaine ou de faïence la plus grande de vos rotondes de pâte; mettez sur cette pâte une couche de fruits confits au sucre; couvrez cette couche avec une autre rotonde de pâte un peu plus petite; mettez-y aussi du fruit, mais d'une autre espèce, puis une troisième couverture de pâte, troisième couche de fruit, et ainsi de suite, jusqu'à ce que toutes vos rotondes de pâte soient mises les unes sur les autres. Observez sur-tout les points suivans : les rotondes de pâte doivent être mises dans une grandeur successive l'une sur l'autre, en commençant par la plus grande, et finissant par la plus petite, afin que votre tarte en entier ressemble à une pyramide ronde, ou à une tour pointue.

Voy. fig. 15, *pl.* 1. J'ai déjà dit qu'entre chaque feuille ronde de pâte, on doit mettre une couche de fruits confits au sucre, excepté la dernière, qui est la plus petite rotonde de pâte, dont la surface doit être sèche. J'ajoute encore que, pour augmenter le bel aspect et le bon goût, il faut, autant que faire se peut, varier les couches : par exemple, la première se fera aux cerises; la seconde avec de la gelée de pommes; la troisième aux abricots; une quatrième aux framboises, coings, groseilles, etc. On ne met point de fruits sur la surface du dernier et plus petit plat de pâte, parce qu'il doit être couvert à la glace, comme vous allez l'apprendre. Votre tarte étant tout-à-fait construite selon ces règles, vous la couvrirez de tous côtés d'une glace ou vernis blanc au sucre, qui se fait de la manière suivante.

GLACE OU VERNIS BLANC AU SUCRE.

Prenez quatre onces de sucre royal, réduit en poudre extrêmement fine, passez-le par un tamis de soie, et mettez-le dans une petite terrine; ajoutez le blanc d'un œuf, mais gardez-vous bien d'y laisser tomber une seule goutte de jaune; remuez ce mélange avec une cuiller de bois pendant un bon quart d'heure;

exprimez alors par-dessus un peu de suc de citron, et continuez de remuer pendant près d'une demi-heure ; car plus vous remuerez long-temps votre vernis, plus il deviendra blanc.

Après avoir enduit votre tarte avec ce vernis, prenez du citronnat et des écorces d'orange confits, coupez-les par filets fins et par petits carreaux, de la grandeur de la forme de ceux qu'on voit sur les cartes à jouer; mettez ces filets de citronnat et d'écorce d'orange en forme de guirlande, dont les carreaux forment le feuillage sur la surface et les côtés de votre tarte. Vous pouvez l'embellir en appliquant dans cette guirlande des fleurs que vous formerez avec des fruits confits d'une belle couleur. *Voyez planche* 1, *fig.* 15. Votre tarte étant garnie selon votre goût, vous la remettrez pendant deux ou trois minutes au four; pour faire sécher promptement ce vernis et conserver son lustre, puis vous la retirerez et servirez à table.

Cette tarte est une des plus magnifiques et des plus délicieuses qu'on puisse offrir dans un grand festin. En la tranchant, il faut la couper du haut en bas. Une de ces tranches, outre le goût exquis de la pâte, réunit encore presque toutes sortes de fruits confits au sucre, qui lui

donnent une apparence charmante et un goût délicieux.

PETITS CRAQUELINS MOUS.

Avec de la même pâte, on peut faire des petits craquelins mous, qui sont très-délicats. On les sert avec du café à la crême, ou avec les liqueurs, au dessert. Après avoir formé de petits craquelins ou guirlandes avec cette pâte, frottez-les avec du jaune d'œuf, parsemez-les de sucre et de canelle, puis rangez-les sur une platine de fer frottée auparavant avec du beurre, et faites-les frire au four avec une chaleur modérée, de peur qu'ils ne se brûlent. Etant cuits, vous les mettrez dans des verres ou boîtes, pour les garder dans un lieu sec : avec cette précaution, ils se conservent fort long-temps, et n'en deviennent que meilleurs.

GAUFRES OU PLAISIRS FINS A LA CANNELLE.

Prenez six onces de sucre concassé et tamisé, six onces de beurre fin fondu, six onces de fleur de farine, une demi-once de cannelle en poudre, et un petit œuf; délayez et remuez ce mélange dans une terrine avec autant de lait qu'il faut pour faire une pâte déliée et qui coule aisément de la cuiller, sans être cependant trop claire. Chauffez ensuite le fer

sur du feu ; frottez-le pour la première fois seulement avec du beurre, mettez-y une cuillerée de votre pâte, et faites-la frire à un feu vif sur les deux côtés ; étant brune, vous la roulerez sur le fer chaud, autour d'un petit bâton ; vous les ferez frire de cette manière, jusqu'à ce que vous n'ayez plus de pâte.

GAUFRES FINES A L'ALLEMANDE.

Mettez dans une grande terrine dix-sept onces de fleur de farine, et un demi-setier de bonne levure de bière ; délayez cette pâte avec autant de lait chaud qu'il en faut pour que votre pâte soit assez déliée, et puisse couler aisément de la cuiller sans être trop claire, puis mettez-la dans un lieu chaud pour la faire lever. Étant levée, prenez quatorze œufs frais, fouettez-en les blancs en consistance de neige très-épaisse ; versez les jaunes de ces œufs sur votre pâte, et ensuite aussi la neige et l'écorce râpée de deux citrons ; le tout étant mêlé ensemble, versez par dessus votre pâte dix-sept onces de beurre fin, fondu, et qui ne soit plus trop chaud ; remuez bien doucement ce mélange avec une spatule de bois, et remettez-la encore une fois dans un lieu chaud pour lever une seconde fois. Votre pâte s'étant bien

gonflée, faites chauffer le fer à gaufres ; frottez-le, pour la première fois seulement, avec du beurre ; remplissez le fer de pâte, et faites frire vos gaufres sur un feu très-vif des deux côtés. Étant cuites, vous les saupoudrerez avec du sucre et un peu de cannelle, si vous l'aimez.

Il est essentiel de ne point remuer du tout la pâte avec la cuiller, lorsqu'on en prend pour remplir le fer, ni même de plonger la cuiller dans la pâte : il faut mettre la cuiller sur la terrine, et prendre bien doucement la pâte par en haut, car sans cette précaution, la pâte tomberait très-sensiblement. Les gaufres faites selon cette recette sont très-délicates, surtout lorsqu'on les mange chaudes et semées de sucre ; elles sont absolument différentes de celles que l'on fait ordinairement.

PERLINGO, ESPÈCES DE CONFITURES D'ALLEMAGNE.

Je ne puis passer sous silence une espèce de confiture très-connue en Allemagne sous le nom de *Perlingo*. Elles n'exigent pas beaucoup de frais, et sont très-faciles à faire. Prenez une livre et demie de farine ; passez-la dans un tamis sur votre table ; faites un creux au milieu de ce monceau de farine, versez-y trois

quarterons de cassonnade jaune, une demi-livre de beurre fin, l'écorce râpée de deux citrons, et dix œufs ; pétrissez bien tous ces ingrédiens ensemble, de manière qu'ils deviennent en pâte assez ferme. Dans le cas où cette pâte serait encore fort grasse et molle, vous y ajouteriez encore une poignée de farine. Coupez pour lors cette pâte par petits morceaux, dont vous roulerez chacun avec les deux mains, de manière qu'ils deviennent des saucisses de l'épaisseur et de la longueur d'un doigt ; prenez ensuite un petit bâton, le manche rond d'un couteau ou quelque chose de semblable, qui soit d'une moindre grosseur que vos saucissons, au moyen duquel vous ferez une empreinte sur la moitié de la grosseur de vos saucisses de pâte, de manière que celles-ci soient grosses d'un côté, et minces ou aiguës de l'autre. *Voyez la figure* 6, *pl.* 2 : *aa*, le bâton rond ; *bb*, le côté gros et large ; *cc*, le côté mince et aigu de la pâte. Prenez ensuite cette raie en pâte ainsi façonnée, et formez-en une petite couronne de la circonférence d'une pièce de cinq francs environ, en observant de mettre le côté façonné comme nous venons de le dire, en dehors, et la moitié grosse sur le fond, de manière que la surface des couronnes

soit mince et aiguë. *Voyez la figure 7, pl. 2.* Continuez ce travail jusqu'à ce que toute votre pâte soit ainsi façonnée. Rangez alors ces couronnes l'une à côté de l'autre sur du papier, et faites-les frire au four, à une chaleur modérée. Pendant ce tems, faites le vernis blanc au sucre, dont nous avons déjà donné la description.

Vos perlingos étant assez cuits, ce que vous connaîtrez facilement à leur couleur jaune foncé, vous les retirerez du four, puis vous tremperez la tranche dans ce vernis, mais pas trop en avant, de manière qu'ils reçoivent sur la tranche un joli filet blanc. Remettez-les pour quelques instans au four, afin de faire sécher promptement ce vernis. Cette espèce de confitures est une des plus avantageuses, parce qu'elle ne coûte pas cher, et qu'étant gardée dans un lieu sec, elle se conserve très-bien. Le tems ne fait qu'augmenter sa délicatesse.

CONFITURES BRUNES.

J'ai promis au commencement de cet ouvrage une recette pour employer utilement tous les rebuts et émorcelures des confitures et sucreries de toutes espèces, même des pains d'épices, si vous en avez. Pilez toutes ces choses extrêmement fin, et passez cette poudre par un

tamis de soie sur votre table ; faites au milieu de ce monceau de poudre un creux, dans lequel vous verserez autant d'œufs qu'il faut pour en faire une pâte, puis de la cannelle, des clous de girofle et du *bolus armenicum*, réduits en poudre impalpable. Il ne faut faire usage de bolus que de la quantité nécessaire pour donner à votre pâte une belle couleur de cannelle ; ajoutez aussi du sucre, si vous le jugez à propos : pétrissez ensemble tous ces ingrédiens, afin d'en faire, à l'aide d'un peu de farine, une pâte ferme ; étendez ensuite cette pâte, au moyen d'un rouleau de bois, de manière qu'elle forme une feuille de l'épaisseur d'un dos de couteau ; cela fait, vous prendrez plusieurs coupe-pâtes en fer blanc, au moyen desquels vous formerez de votre pâte toutes sortes de petites figures, à peu-près de la même façon que le sucre à la neige ; rangez ces figures sur du papier, et faites-les frire au four pendant une demi-heure. Etant cuits, vous les embellirez de diverses façons ; par exemple, en leur donnant une couverture avec le vernis blanc au sucre, lequel vous pourriez teindre en partie rose, au moyen d'un peu de cochenille et d'eau de rose. Le vernis brun au chocolat se fait en mettant du chocolat dans une petite casserole

avec un peu d'eau sur le feu, sur lequel vous la remuerez continuellement jusqu'à ce que votre chocolat soit dissous, et cuit en consistance assez épaisse. Vous pouvez l'amortiser avec du sucre et de la cannelle ou vanille en poudre.

VERNIS JAUNE AU CITRON.

Un vernis non moins beau et agréable est le vernis jaune au citron, qui se fait de la manière suivante : faites le vernis blanc au sucre, dont j'ai déjà donné la recette. Il faut davantage de suc de citron qu'à l'ordinaire; par exemple, pour un quarteron de sucre royal en poudre, un seul blanc d'œuf, et peu à peu autant de suc de citron qu'il faut pour le faire bien coulant. Observez que plus vous le remuerez, plus votre vernis deviendra blanc et épais. Etant au point désiré, vous y ajouterez un peu d'infusion de safran, passé par un linge, et l'écorce jaune d'un ou deux citrons, râpée sur du sucre, et écrasée dans un mortier. Ne mettez pas trop d'écorce de citron dans votre vernis, car il deviendrait amer. — Ayant préparé tous ces vernis, vous diviserez vos confitures en autant de parties que vous avez de couleurs ; enduisez chaque confiture avec du vernis, au moyen d'un pinceau, semez-en les marges avec de la nompareille,

et mettez au milieu de chacune, soit une tablette de chocolat, de pastilles, ou une dragée, après quoi vous remettrez vos confitures quelques instans au four, pour les faire sécher promptement, et pour leur donner de l'éclat. Vous serez surpris de la beauté de ces confitures, dont personne ne devinera l'origine. Etant gardées dans un lieu sec, elles se conservent très-long-temps.

DE LA PATE DE MASSEPAIN.

La pâte de massepain est d'une très-grande utilité dans le laboratoire du confiseur, parce qu'étant bien faite, elle se conserve plus de six mois dans toute sa bonté, et qu'on peut en faire usage quand le temps et l'occasion se présentent; on en peut faire toutes sortes de confitures d'amandes, en comptant chaque livre de pâte pour huit onces d'amandes et huit onces de sucre, ajoutant, à proportion, la dose de sucre indiquée dans chaque recette des confitures aux amandes. Nous allons expliquer cela plus clairement. Par exemple, vous avez une quantité de pâte de massepain, et vous voulez faire des macarons. *Voyez la première recette de cet ouvrage.* La recette prescrit pour dose une livre d'a-

mandes et deux livres de sucre : sans vous donner la peine de concasser une livre d'amandes fraîches, prenez seulement deux livres de pâte de massepain qui contiennent une livre d'amandes et une livre de sucre; ajoutez à cette quantité de pâte encore une livre de sucre, et voilà la quantité que la recette prescrit; vous pouvez agir ainsi pour toutes confitures aux amandes. Revenons à la fabrication de cette pâte.

PATE DE MASSEPAIN.

Prenez quatre livres d'amandes douces, jetez-les dans de l'eau bouillante, mais hors du feu; il faut les y laisser tremper jusqu'à ce que la peau s'en sépare facilement; versez-les pour lors dans de l'eau fraîche; après quelques minutes, épluchez-les, et après les avoir lavées dans de l'eau froide, versez-en une poignée dans un mortier de marbre; ajoutez-y deux cuillerées d'eau; pilez cette poignée d'amandes, et faites-en une pâte extrêmement fine, de manière qu'il ne s'y trouve aucun fragment d'amandes; cela fait, vous retirerez votre pâte du mortier, pour y verser une seconde poignée d'amandes, que vous pilerez comme les premières, puis une troisième, et ainsi de suite, jusqu'à ce que toutes

vos amandes soient réduites en pâte déliée. Je vous ai conseillé de ne piler vos amandes que par poignées, parce qu'il vous serait difficile de les réduire en pâte très-fine, si vous versiez toute la quantité d'amandes en une seule fois dans le mortier. Versez ensuite votre pâte d'amandes dans une grande poële à confitures; ajoutez-y quatre livres de sucre royal réduit en poudre impalpable; mettez votre poële sur un feu de charbon; remuez et travaillez votre pâte sur le feu avec une grande spatule de bois dur, de la longueur de deux pieds et demi, et de la grosseur d'un bras; il faut qu'elle soit en bas large comme la main et un peu aiguë. *Voyez pl, 2, fig.* 8. Remuez, dis-je, votre pâte avec cette spatule, sur le feu, en tout sens, et sur-tout empêchez la pâte de s'attacher au fond et aux bords de la poële : votre négligence à cet égard exposerait votre pâte à recevoir des taches jaunes, et à sentir un goût d'empyreume. Pendant ce travail, vous verrez la masse que vous avez mise à la poële, en consistance passablement ferme, devenir un peu fluide, et exhaler de fortes vapeurs; ne vous étonnez pas de cela, c'est l'eau et l'humidité qui font fondre le sucre, et qui, en

sortant en forme de vapeurs, font sortir l'eau de la pâte par le moyen de la chaleur, et préservent par-là votre pâte de massepain de la corruption. C'est le but de ce travail, que vous continuerez pendant deux bonnes heures, en remuant et nettoyant toujours le fond et les bords de la poële avec la spatule : si au bout de ce temps vous pouvez toucher la pâte avec la main sans qu'elle s'attache à vos doigts, vous jugerez que votre pâte est assez grillée; en conséquence, mettez toute votre pâte sur un côté de la poële; nettoyez bien le fond et le bord de l'autre côté, au moyen de la spatule, et semez-le avec de la farine; versez pour lors votre pâte sur le côté poudré; nettoyez aussi, avec la spatule, ce côté comme le premier, et semez-le de même avec de la farine. Cela fait, prenez votre poële par les deux anses, et manœuvrez-la comme un van, afin que la pâte s'unisse en un seul morceau, et ressemble à un grand pain oblong. Mettez pour lors ce pain sur une feuille de papier ou sur une table semée de farine, pour la conserver, c'est-à-dire, jusqu'à ce que vous vouliez en couper des morceaux pour en faire des confitures. Cette pâte étant faite avec

toute la précaution que nous avons indiquée, et étant sur-tout bien grillée et évaporée, se conserve, comme je l'ai déjà dit, pendant six mois ; mais si elle n'est pas bien desséchée, et qu'elle contienne encore beaucoup d'humidité, elle ne se conserve guère au-delà de dix jours sans s'altérer et devenir aigre. Si cependant vous voulez faire usage tout de suite de votre pâte de massepain, il n'est pas besoin qu'elle soit aussi sèche.

De l'usage de la Pâte de Massepain.

Cette pâte de massepain est fine, et n'est destinée que pour les confitures fines. Vous pouvez en faire d'une qualité inférieure, en ajoutant de la farine. On fait, avec cette pâte de massepain, une infinité de confitures : nous en enseignerons quelques-unes. Des artistes ingénieux pourront en composer d'après ces modèles un grand nombre d'autres, dont le temps et les bornes de ce volume ne me permettent pas de donner les recettes.

CONFITURES A LA CANNELLE.

Coupez de la pâte de massepain un morceau du poids d'une livre ; délayez-le dans une terrine avec autant de blancs d'œufs qu'il en faut pour que la pâte se laisse éten-

dre avec un couteau; ajoutez alors une ou deux cuillerées de *bolus* d'Arménie préparé, pour la teindre en beau rouge, puis une demi-once de cannelle en poudre; le tout étant remué ensemble, vous couperez de quelques feuilles d'oublie, avec des ciseaux, toutes sortes de petites figures, en grandeur convenable; étendez votre pâte sur ces figures, de manière que chacune ait une couche de la hauteur d'un dos de couteau; rangez-les sur du papier, et faites-les frire au four à une chaleur modérée. Voulez-vous donner encore un plus bel aspect à vos confitures? Faites cuire un peu de sucre avec de l'eau de fleurs d'orange, jusqu'au degré que l'on nomme *au fort-filet* ou *à la plume ;* vos confitures étant sorties du four, vous les enduirez toutes chaudes, au moyen d'un pinceau, avec ce sirop, qui se séchera sur-le-champ. Vos confitures seront pour lors glacées à la fleur d'orange. Le même embellissement est applicable à la plupart des confitures, sur-tout à celles d'amandes.

CONFITURES AU CITRON.

C'est de la même façon qu'on fait les confitures au citron, en prenant des blancs d'œufs en place des jaunes, et au lieu de cannelle et

de *bolus*, on l'aromatisera avec de l'écorce râpée de citron.

CONFITURES AU CHOCOLAT.

Prenez, par chaque livre de pâte de massepain, deux onces de chocolat; broyez-le avec un peu d'eau chaude sur le feu; étant dissout et réduit en pâte, vous le verserez sur une livre de pâte de massepain, auquel vous ajouterez de la cannelle ou de la vanille, à volonté; étant bien remué ensemble, vous l'étendrez sur des figures d'oublie, et vous les ferez frire au four à une chaleur modérée. Si la pâte ne vous semble pas assez foncée, vous pourrez la colorer avec du *bolus armenicum*.

MONCEAUX D'AMANDES COMMUNES.

On peut faire aussi avec cette pâte des *monceaux d'amandes communes*; nous avons déjà parlé des fines. Délayez une demi-livre de pâte avec quatre à cinq blancs d'œufs; ajoutez-y un quarteron de sucre-cassonnade, une demi-livre d'amandes douces en morceaux fins et longs, un peu de cannelle en poudre, et, si vous voulez donner à vos confitures une couleur brun-rouge, un peu de *bolus arménicum* en poudre: le tout étant mêlé ensemble;

vous dresserez des petits monceaux de cette pâte sur du papier, et les ferez frire au four à une chaleur modérée.

GUIRLANDES AUX AMANDES.

Prenez une demi-livre de pâte de massepain, deux à trois blancs d'œufs, de la cannelle en poudre et un peu de farine; pétrissez et faites de toutes ces matières une pâte, dont vous roulerez des saucisses avec les mains sur la table; en les roulant ainsi, vous aurez soin de semer la table avec des amandes hachées grossièrement, afin que ces fragments d'amandes s'attachent à l'extérieur de ces saucisses, qui doivent être de la grosseur d'un doigt; ensuite formez-en des guirlandes d'une grandeur convenable, en liant les deux bouts ensemble avec de l'eau; rangez ces guirlandes sur du papier, et faites-les cuire au four à une bonne chaleur, jusqu'à ce qu'elles soient brun-clair.

NOIX EN MASSEPAIN.

Prenez un morceau de pâte de massepain, pétrissez-le avec de la cannelle en poudre, et un peu de *bolus armenicum* en poudre; mais très-peu du dernier, parce que la pâte ne doit tirer que faiblement sur le rouge; étant bien

pétris ensemble, vous étendrez la pâte avec un rouleau de bois, jusqu'à ce qu'elle forme une feuille de l'épaisseur d'un demi-doigt. Il faut que vous ayez un moule en bois de poirier, dans lequel soient gravées deux éeailles de noix de grandeur naturelle, et avee toutes leurs veines et frisures; votre pâte étant étendue, vous la couperez en petits moreeaux, et vous en mettrez un sur ehaque trou ou moule, ayant soin de saupoudrer chaque moreeau de pâte avec de la farine, sans quoi, il s'attaehe-rait au moule. Comprimez ehaque morceau de pâte avee les doigts dans le moule, afin qu'il reçoive l'empreinte des veines et frisures du moule. Retranehez avee un couteau ee qui sort du niveau du moule, et renversez le moule sur la table, afin d'en faire sortir les deux figures, qui seront semblables à deux écailles de noix. Continuez votre travail, c'est-à-dire comprimez de la pâte dans les formes jusqu'à ce que vous ayez assez d'écailles de noix; rangez-les pour lors du eôté creux sur un papier, et laissez-les sécher pendant trois ou quatre jours; ee tems passé, vous les mettrez au four à une faible ehaleur, pour les y laisser pendant un quart d'heure. Faites en sorte que la chaleur du four ne soit pas trop forte, ces espèces

de coquilles se crèveraient et recevraient une couleur trop foncée. Pendant qu'elles sont au four, faites cuire du sucre avec de l'eau, en consistance de sirop. Vos confitures étant cuites, vous les enduirez, au moyen d'un pinceau, toutes chaudes, sur le côté frisé, avec ce sirop. Remettez-les pendant quelques minutes au four, pour faire sécher le vernis. Prenez ensuite de la gomme arabique que vous aurez fait dissoudre vingt-quatre heures auparavant dans un peu d'eau. Remplissez chacune de vos écailles de noix avec de la compote de pommes, ou avec de la framboise, ou quelque autre fruit à volonté; humectez le bord de chacune de vos écailles avec de la gomme dissoute, au moyen d'un pinceau, et joignez-les deux à deux ensemble, vous aurez des noix qui vous étonneront par leur parfaite ressemblance avec les noix naturelles; d'ailleurs, elles seront d'un goût exquis, et se conserveront long-temps, étant gardées dans un lieu sec.

SAUCISSES EN MASSEPAIN.

Prenez un quarteron de chocolat, mettez-le sur une platine de fer-blanc, et tenez-la sur un feu de charbon, afin d'amollir et de faire fondre le chocolat : sitôt qu'il le sera, délayez-

le dans une terrine avec un peu d'eau : étant bien remué, vous le pétrirez avec une livre de pâte de massepain, en y ajoutant un peu de santal rouge en poudre, une demi-once de cannelle et six à huit clous de girofle, également réduits en poudre, ou, si vous l'aimez mieux, de la vanille. Votre pâte étant bien pétrie avec les mains, vous la roulerez et couperez en morceaux longs et gros comme des saucisses naturelles. — Observez qu'en roulant la pâte, il faut parsemer la table avec des amandes hachées grossièrement, afin qu'elles s'attachent çà et là à l'extérieur des saucisses, dont elles représenteront la graisse. Vos saucisses étant toutes faites, vous les mettrez sécher pendant quelques jours sur du papier blanc; ensuite vous les cuirez au four à une chaleur modérée, de peur que vos saucisses ne se crèvent.

CERVELAS EN MASSEPAIN.

Prenez sur seize onces de pâte rouge décrite ci-dessus, huit onces de pâte blanche de massepain; coupez chacune de ces deux pâtes en très-petits morceaux irréguliers, et mêlez-les ensemble : vous sentez bien que les rouges représentent la chair, et les blancs la graisse de

vos cervelas. Cela fait, il faut avoir des boyaux de porc de la même sorte dont les charcutiers se servent pour faire les cervelas; il est nécessaire qu'ils soient sans aucune graisse, secs et parfaitement transparens; mettez votre pâte aux deux couleurs pêle-mêle dans ces boyaux, et pressez-la fortement, afin qu'ils soient bien fermes. Partagez-les ensuite en cervelas de la longueur ordinaire; frottez-les avec la main, jusqu'à ce qu'ils soient bien unis, et humectez vos mains avec de l'huile d'amandes. Vos cervelas recevront par-là un éclat superbe, seront semblables aux cervelas de viande à s'y méprendre, et, ce qui vaut encore mieux, ils seront d'un goût exquis, et se conserveront long-temps.

JAMBON EN MASSEPAIN.

Prenez huit livres de pâte de massepain; pétrissez-la avec une partie de sucre en poudre; plus vous la pétrirez long-temps, plus elle deviendra blanche; coupez-la ensuite en deux morceaux inégaux, l'un de cinq et l'autre de trois livres environ : réservez le morceau de trois livres, dont nous parlerons ci-après. Prenez une demi-once de clous de girofle, autant de cannelle et autant de *bolus* d'Arménie, le

tout réduit en poudre impalpable; pétrissez toutes ces drogues dans votre morceau de pâte qui pèse le plus, et ajoutez-y assez de santal rouge en poudre pour que votre pâte reçoive une belle couleur rouge semblable à celle du jambon cuit; le tout étant bien pétri ensemble, vous formerez un morceau en façon de jambon c'est-à-dire haut et large sur le devant, et pointu sur le derrière. Ayant cette forme, vous ferez, au moyen d'un couteau, des incisions vers le milieu de cette pâte rouge, qui représentent la chair maigre du jambon : mettez-y des morceaux minces de la pâte blanche que vous avez réservée à part afin de former dans l'intérieur de votre pâte ou jambon rouge des veines grasses : l'ayant affermie avec les mains, vous étendrez tout le reste de votre pâte blanche avec les mains ou avec un rouleau de bois, de manière qu'elle devienne un morceau large et de l'épaisseur de deux à trois doigts ; humectez l'extérieur de votre pâte rouge avec un peu d'eau, et mettez-y votre pâte blanche pour y représenter la graisse. Vous sentez bien que, pour imiter davantage la nature, il faut mettre le blanc progressivement plus mince vers la queue et sur les côtés, qu'en haut et sur le devant. Maintenant il s'agit de donner la couenne

à votre jambon. Pour y parvenir, prenez un quarteron de chocolat; faites-le cuire dans une casserole avec un peu d'eau, environ un poisson, en le remuant toujours, jusqu'à ce qu'il soit réduit en consistance très-épaisse; cela fait, vous enduirez la surface de votre jambon, au moyen d'un pinceau, avec ce chocolat, et à plusieurs reprises, jusqu'à-ce qu'il ait une croûte assez épaisse pour représenter la couenne d'un jambon. Il faut que le chocolat soit encore tout chaud; car, étant refroidi, il sera dur. Si vous voulez augmenter le goût délicieux de votre jambon, vous mêlerez de la vanille dans le chocolat, et vous en sèmerez la couenne avec de vieux macarons concassés, imitant la raclure de pain que les charcutiers mettent sur leurs viandes.

Ce jambon est superbe autant par son bel aspect que par son goût : il se vend au poids, en le coupant par tranches minces. Je ne crois pas qu'il soit connu en France; mais dans les capitales de l'Allemagne, il est très-recherché; les plus grands restaurateurs le servent pour dessert, ou avec les vins de liqueurs.

FRAMBOISES ARTIFICIELLES EN MASSEPAIN.

Prenez une livre de massepain, le suc de

quatre citrons, quatre onces de gelée de framboises et un peu de cochenille; remuez le tout ensemble avec une forte spatule de bois : par l'effet des fluides qui sont entrés dans votre pâte, celle-ci sera fort humide. Pour la raffermir, vous prendrez une partie de sucre concassé, et deux poignées de farine; votre pâte étant bien pétrie ensemble, vous en roulerez avec les mains des petits bâtons de la grosseur d'un doigt; coupez-les en petits dés d'une égale grandeur, que vous roulerez ensuite pièce par pièce dans le milieu de votre main, en forme ronde, et donnez-leur ensuite une pointe avec le doigt, de manière qu'ils soient semblables aux framboises. Mettez-les pour lors dans des capsules de papier, dans un endroit sec et chaud, pendant huit à dix jours, afin de les faire sécher. Ce temps expiré, mettez dans une terrine profonde un poisson de sirop de framboises, un peu de cochenille et un peu de sucre en poudre; les ayant bien mêlés ensemble avec une cuiller, vous verserez sur ce mélange, qui doit être d'un beau rouge, deux poignées de vos framboises; prenez votre terrine avec les deux mains, et vannez vos framboises vers vous, afin qu'elles tombent pêle-mêle ensemble, et qu'elles soient partout également couvertes

de rouge. Avant de faire cette manœuvre, il faut que vous piliez une certaine quantité de sucre, point trop finement; passez-le par un tamis de soie, pour en séparer la poudre trop fine; ensuite versez ce qui est resté dans le tamis de soie sur une passoire fine ou un tamis de crin : ce qui y passera sera le sucre qu'il vous faut pour le travail suivant. On nomme cette poudre grossière, en terme de l'art, *sucre à la grêle*. Mettez ce sucre à la grêle sur une grande feuille de papier; étendez-le un peu, et vos framboises étant couvertes avec la liqueur rouge, vous les verserez sur ce sucre : vous prendrez le papier par les coins, et jeterez le sucre et les framboises pêle-mêle, afin que les grains du sucre s'attachent partout à chaque framboise. Vous serez surpris de la parfaite ressemblance de ces framboises avec celles qui sont naturelles. Otez-les doucement avec les doigts, de la masse du sucre; mettez-les sur du papier, dans un lieu chaud, pendant quelques jours. Ces framboises artificielles ont un goût singulier, mais très-agréable, et se conservent plusieurs années.

MASSEPAIN NATUREL AU FOND BLANC.

Prenez une partie de pâte de massepain; pétrissez-la en semant la table avec du sucre.

Votre pâte étant bien pétrie, vous en couperez des morceaux, que vous étendrez avec un rouleau de bois, jusqu'à ce que votre pâte soit mince comme le dos d'un couteau. Formez-en ensuite, au moyen d'un coupe-pâte en fer-blanc, dont nous avons donné la description au sujet du sucre à la neige, des figures de grandeur convenable, comme roses, étoiles, cœurs, etc.; coupez ensuite de la même pâte des raies de la largeur d'un petit doigt; humectez les marges de vos figures avec un pinceau trempé dans de l'eau; mettez votre raie de pâte dessus, en forme de bordure. *Voyez pl.* 1, *fig.* 15. Prenez alors un petit morceau de bois fort mince, ou, encore mieux, la tranche d'un petit couteau, pincez-en des raies en zig-zag dans votre bordure. Cela fait, vous les mettrez sécher dans un lieu chaud, pendant huit jours, après quoi vous les ferez frire à une chaleur très modérée; sitôt que vous vous apercevrez que vos figures commenceront à devenir jaunâtres sur les bords, retirez-les du four. Faites cuire un peu de sucre dans de l'eau de fleurs d'orange : étant cuit au perlé, vous en enduirez les bordures de vos figures; remettez-les pour quelques instans au four, pour les faire sécher; ensuite faites le vernis blanc au sucre, selon le

procédé indiqué précédemment; enduisez-en le fond de chacune de vos figures; ensuite tranchez des écorces d'oranges confites sèches, au moyen d'un couteau, en filets longs et minces; coupez de même du citronnat en forme de losanges ou carreaux; mettez promptement quelques filets d'écorce d'orange en forme de branches, dans le fond de vos figures et sur l'enduit du sucre, pendant qu'il est encore humide; mettez çà et là de vos losanges ou carrés de citronnat, pour figurer une espèce de feuillage; puis prenez des fruits confits au sucre, d'une belle couleur, comme noix vertes, mirabelles, cerises, abricots, etc.; rangez-les avec élégance selon votre goût, *Voy. la fig.* 15, *pl.* 2, et mettez vos massepains encore quelques instans au four, pour faire sécher votre vernis et lui donner de l'éclat : l'ayant sorti du four, frottez la partie haute des bordures avec un sirop quelconque; trempez ces bords dans de la nompareille, afin qu'elle s'y attache, et elles seront faites.

MASSEPAIN NATUREL A LA ROSE.

Si vous voulez que le fond, au lieu de blanc, soit rouge, vous mettrez dans le vernis blanc un peu de cochenille et quelques gouttes d'es-

sence de roses : observez aussi qu'en composant ce vernis, il faut, au lieu d'eau de fleurs d'orange, prendre de l'eau de rose, pour ne pas faire une discordance dans les odeurs.

DES PAINS D'ÉPICES.

Parmi les confitures, en général, les pains d'épices, faits d'après les bons procédés, occupent une des premières places, autant par la délicatesse de ceux qu'on appelle *fins*, que par les bénéfices tres-considérables qu'ils donnent. Parmi les pains d'épices mêmes on distingue ceux de Hollande et de Flandre, ensuite ceux de Dantzick et Kœnisberg en Prusse. Il s'en fait des envois considérables dans tous les pays.

PAINS D'ÉPICES DE HOLLANDE, DE FLANDRE, DEMI-FINS.

Prenez six livres de miel commun, faites-le cuire sur un feu vif, jusqu'à ce qu'il n'écume plus; pendant ce temps, passez par un tamis une partie considérable de farine dans une huche; faites un creux au milieu de cette farine; versez-y votre miel tout bouillant, et remuez-le, au moyen d'une très-grande et forte spatule, avec la farine : continuez ce travail jusqu'a ce que le miel, réduit en une pâte ferme, ne prenne plus de farine; étendez

pour lors votre pâte dans toute la longueur de la huche, et oubliez-la pendant un petit quart d'heure, afin de la faire refroidir un peu. Le soir qui précède la journée dans laquelle vous vous proposez de faire ce travail, prenez trois onces de la meilleure potasse blanche; mettez-la infuser dans un demi-setier de lait; laissez cela reposer pendant la nuit. Le lendemain, votre pâte étant faite et reposée un quart d'heure, si vous trouvez, en y posant la main, que la pâte ne soit plus trop chaude, vous frotterez la surface de votre pâte avec la totalité de l'infusion de potasse: cela fait, une personne robuste pétrira la pâte fortement avec les deux mains, de tous côtés, comme les boulangers pétrissent la pâte du pain. Ensuite il faudra avoir des formes de pain d'épices en bois de poirier, dans lesquelles seront gravées assez profondément des octogones de différentes grandeurs, pour pouvoir, contenir des quantités différentes de pâte, depuis le poids de huit onces jusqu'à seize. Les formes pour les pains d'épices au-dessous d'une demi-livre doivent être carrées, en observant qu'elles doivent être gravées beaucoup plus profondes aux deux côtés de longueur qu'au milieu; coupez ensuite votre pâte en différens morceaux.

Pour les pains d'épiees d'une livre, prenez vingt-huit onces de pâte ; pour ceux d'une demi-livre, quatorze onces ; pour ceux de quatre onces, sept onces de pâte, et ainsi en proportion ; pétrissez chaque morceau séparément un peu sur la table ; frottez-les avec de la farine, afin qu'ils ne s'attachent pas à la forme, et mettez chaque morceau dans la forme dont la grandeur est propre à son poids. Ayant bien comprimé la pâte avec les mains dans les formes, vous renverserez ces formes sur la table, afin d'en faire sortir la pâte. Rangez vos pains d'épiees l'un à côté de l'autre sur une platine de fer-blanc, qui doit être frottée auparavant avec de l'huile d'olives ; ôtez alors avec une brosse molle les traces de farine qui pourraient se trouver sur la surface de vos pains d'épices ; mettez-les au four, dont la chaleur ne soit ni trop forte, ni trop faible. Pendant qu'ils sont au four, faites fondre de la colle de poisson dans une quantité suffisante de bière rouge, votre colle étant dissoute, et les pains d'épices suffisamment cuits, retirez ceux-ci du four, et frottez-en la surface partout avec cette colle, au moyen d'un pinceau. Prenez ensuite des amandes fendues, du citronnat et des écorces d'oranges confites au sucre ; coupez-les en lo-

sanges, et ornez la surface de vos pains d'épices pendant qu'ils sont encore humides et chauds. Prenez une autre partie d'écorces d'oranges; ôtez-en le blanc avec un couteau; faites cuire les écorces jaunes dans de l'eau, mais pas trop long-temps. Hachez-les ensuite grossièrement, et étendez-les sur la table. Vos pains d'épices étant à-peu-près refroidis, vous les séparerez avec un couteau, puis vous prendrez les plus grands depuis une demi-livre et au-dessus; appuyez-en les tranches sur les écorces d'oranges hachées, de manière que celles-ci s'attachent aux tranches; vos pains auront une apparence agréable, et comme s'ils étaient *remplis* d'écorces d'oranges. Si vous voulez, vous pouvez aussi mettre du citronnat et des écorces d'oranges dans vos pains d'épices, en les pétrissant dans la pâte.

PAINS D'ÉPICES DE LA PREMIÈRE QUALITÉ.

Pour faire des pains d'épices de Hollande, de première qualité, vous ferez une pâte avec la même quantité d'ingrédiens, et exactement selon la même méthode que j'ai décrite ci-dessus. Votre pâte étant d'ailleurs toute faite, et l'infusion de potasse et de lait y étant pétrie, vous verserez encore sur votre pâte les épices sui-

vantes : quatre onces d'anis de Verdun, deux onces de coriandre, autant de cannelle, et une once de clous de girofle; toutes ces choses doivent être réduites en poudre impalpable; puis, une livre de citronnat et autant d'écorces d'oranges confites, toutes deux coupées en tranches minces. Pétrissez exactement toutes ces drogues dans votre pâte; coupez la totalité de votre pâte par morceaux, du poids de vingt-huit onces chacun. Etant cuits, ils ne pèseront plus qu'une livre. Etendez chaque morceau avec les mains sur la table, afin de leur donner une forme carrée, de la hauteur de deux ou trois doigts de travers environ; mettez tous ces carrés les uns à côté des autres, sur une platine de fer qui ait été frottée auparavant avec de l'huile d'amandes. Sur les quatre bords de la platine, et contre les pains d'épices, vous mettrez quatre linteaux en bois de chène, pour empêcher les pains d'épices de s'amincir sur les quatre côtés. Cela fait, trempez un pinceau dans du lait, et frottez-en la surface de vos pains d'épices; mettez vos platines au four, et faites-les frire à une chaleur modérée, jusqu'à ce qu'ils soient bien montés, et aient contracté une couleur brunâtre. Pendant qu'ils sont au four, prenez une partie d'amandes douces; pelez-les

selon l'art, et fendez-les en deux; coupez du citronnat, ou, si vous voulez, des écorces d'oranges en tranches minces. Vos pains d'épices sortis du four, frottez-les de suite avee une décoction de colle de poisson et de bière; immédiatement après, et pendant que le vernis est encore humide, vous garnirez la surfaee aux quatre eoins et au milieu de chaque pain d'épices, avec des amandes et le citronnat, ou écorces d'oranges, avec éléganee.

LES MÊMES, *d'une autre manière.*

Prenez une livre de réglisse, faites-la bouillir avec six pintes de lait, jusqu'à ce que le fluide soit diminué de moitié; passez pour lors la déeoction par un tamis dans une easserole; ajoutez-y six livres de miel, avee lequel vous le ferez bouillir pendant un quart d'heure; versez-les alors dans une huche, sur une partie de farine, avec laquelle vous le mêlerez, au moyen d'une longue et forte spatule, en y faisant entrer le plus de farine que vous pourrez; cela fait, vous étendrez votre pâte dans la huche, afin de la faire refroidir un peu. N'étant plus trop chaude, vous arroserez votre pâte avec un demi-setier de lait, dans lequel vous aurez fait infuser, la veille, trois onces de la

meilleure potasse; pétrissez-le bien dans votre pâte, et mêlez-y aussi les épices suivantes: deux onces de cannelle, autant de coriandre, autant d'anis de Verdun, et une once et demie de clous de girofle, le tout réduit en poudre fine; puis de citronnat et d'écorce d'orange, de chacun une livre, hachés ou coupés grossièrement ensemble. Ayant pétri le tout exactement dans votre pâte, vous les formerez de la même grosseur et du même poids, et les ferez frire précisément de la même manière qu'il est dit dans la recette précédente, excepté qu'au lieu de la colle, vous les frotterez simplement avec du lait, en sortant du four, puis vous les garnirez avec des amandes et du citronnat, comme ci-dessus.

Deuxième qualité.

Quand on omet de cette pâte toutes les épices et aromates, et qu'on n'en garnit pas même la surface avec des amandes et des citronnats, ces pains d'épices ne sont que de la seconde qualité.

PAINS D'ÉPICES DE ROTERDAM, EN TABLETTES.

A Roterdam et dans quelques autres lieux de la Hollande, on étend cette dernière pâte, sans épices, au moyen d'un rouleau, jusqu'à

ce qu'elle soit mince comme un dos de couteau; on la coupe alors par petites tablettes de la grandeur d'une carte à jouer: on les range sur une platine de fer, que l'on a frottée avec de l'huile d'olives, et on les fait cuire à une chaleur modérée; en les sortant du four, on les enduit de sucre cuit avec de l'eau de fleurs d'orange en consistance de sirop; étant secs, on les met quatre par quatre en paquets, dont chacun est lié avec du fil en croix.

PAINS D'ÉPICES COMMUNS.

Pour faire les pains d'épices communs, faites bouillir trois livres de miel avec quatre livres d'eau pendant un quart d'heure; puis, versez-le tout bouillant sur de la farine, après les avoir bien mêlés ensemble, en y faisant entrer le plus de farine qu'il sera possible; après l'avoir un peu laissé refroidir, vous arroserez votre pâte avec trois onces de potasse, que vous aurez mis, la veille, infuser dans un demi-setier de lait; ajoutez-y, si vous voulez, de l'anis en poudre : pétrissez bien votre pâte avec les mains, et étendez-la avec un rouleau sur une table semée de farine; formez-en de petites figures, en y appuyant des coupe-pâtes; rangez ces figures sur des platines en fer, frottées

à l'huile, et faites-les frire au four; étant cuits, vous les enduirez encore une fois avec du lait. Ces petites figures en pain d'épices se vendent au poids.

NOISETTES EN PAIN D'ÉPICES.

On fait aussi des noisettes de la même pâte, en y faisant entrer davantage d'anis : il faut rouler votre pâte avec les mains, en forme de saucisses de la grosseur d'un petit doigt : coupez ces saucisses en petits dés carrés, mettez-les ensuite sur une platine; laissez reposer et sécher ces noisettes pendant quelques jours, dans un lieu chaud, avant de les mettre au four. Étant cuites, vous séparerez celles qui sont collées ensembles.

Observations sur les Pains d'Épices.

Il est très-essentiel de bien pétrir la pâte aux pains d'épices, 1° pour y faire entrer le plus de farine qu'il est possible; 2° pour que l'infusion de potasse soit partagée également partout dans la pâte; sans cela, votre pâte monterait beaucoup en quelques endroits, et point du tout dans d'autres. Tous les pains d'épices, en général, excepté les noisettes, doivent être frottés, au moyen d'un grand pinceau, avec du lait, avant de les mettre au four; leur surface

sera par-là, pour ainsi dire, nettoyée et polie, et l'aspect en deviendra plus beau. Etant cuits, vous choisirez la couleur que vous voudrez donner à la surface de vos pains d'épices; vous les enduirez en conséquence tout chauds, ou avec de la colle de poisson fondue dans de la bière, si vous voulez les avoir bruns, ou avec du lait, si vous les désirez bruns-clairs. En les garnissant de citronnat et d'amandes, le vernis doit être encore humide, sans quoi le citronnat ne s'y attacherait pas.

DES OUVRAGES AU CHAUDRON OU A LA POÊLE.

On appelle *ouvrage au chaudron ou à la poêle* cette partie importante des travaux du confiseur qui se fait avec du sucre, et au moyen du chaudron ou de la poêle; tels sont, par exemple, toutes les confitures au sucre, sirops, fruits au sucre et à l'eau-de-vie, gelées, etc.; et comme la cuisson et la clarification du sucre ont beaucoup de rapport avec le procédé qui concerne la plupart de ces ouvrages, il faut de toute nécessité connaître les différents degrés de cuisson du sucre, et le moyen de le clarifier parfaitement: c'est aussi par où nous allons commencer.

DE LA CLARIFICATION ET DE LA CUISSON DU SUCRE.

On observera d'abord, comme règle générale, qu'il faut environ une demi-bouteille d'eau de fontaine ou de rivière, et environ le quart d'un blanc d'œuf bien battu, pour chaque livre de sucre qu'on se propose de clarifier. Pour mieux me faire entendre, je crois qu'il ne sera pas mal d'établir une dose fixe de sucre, et de suivre le procédé dans toutes ses parties.

CLARIFICATION DU SUCRE.

Commencez par prendre quatre livres de sucre que vous casserez par morceaux; prenez ensuite une poêle à confitures, dans laquelle vous mettrez un blanc d'œuf; délayez ce blanc d'œuf avec un verre d'eau, ayant soin de bien fouetter le mélange avec un petit balai d'osier ou de bouleau; ajoutez peu à peu deux bouteilles d'eau, en fouettant bien le tout, chaque fois que vous mettez de l'eau. Quand vous aurez achevé de bien incorporer la totalité de votre eau avec le blanc d'œuf, et que tout le mélange sera bien en mousse, vous y jetterez vos quatre livres de sucre, et vous mettrez votre poêle sur le feu, en ayant soin de lever l'é-

cume (1), qui ne manquera pas de paraître lorsqu'il viendra à bouillir. Après quelques bouillons, le sucre s'élèvera au point de dépasser les bords de la poêle : pour empêcher qu'il ne se répande au dehors, il faudra l'abattre en y versant un peu d'eau froide, ce qui vous donnera le temps de l'écumer. Il ne faut jamais prendre l'écume quand le sucre bouillonne, il faut attendre qu'il monte, l'abattre alors avec un verre d'eau, cela le tranquillisera, et c'est dans ce moment qu'il faut l'écumer. Continuez toujours à ajouter trois à quatre fois de l'eau et à l'écumer, jusqu'à ce qu'il ne fasse plus qu'une petite écume légère et blanchâtre; retirez alors la poêle du feu, prenez une serviette, que vous mouillerez légèrement; vous l'étendrez sur une terrine bien propre, et vous passerez le sucre, qui se trouvera parfaitement clarifié.

CUISSON DU SUCRE.

Après la clarification du sucre, il faudra lui

---

(1) Il ne faut pas rejeter l'écume comme inutile ; au contraire, en clarifiant ou cuisant du sucre, tenez un vase de verre ou de faïence à côté de vous ; mettez toute l'écume dedans, et, ayant fini votre cuisson, lavez la poêle et l'écumoire avec un verre d'eau, versez cette eau dans le vase avec l'écume, et conservez-la pour un autre usage que j'indiquerai dans la suite.

donner le degré de cuisson relatif à l'objet que vous vous proposez. Les artistes en ont établi six, par lesquels ils règlent toutes leurs opérations. Quand ils veulent exprimer ces différents degrés de cuisson, ils disent : Cuire le sucre *au lissé, au perlé, au soufflé, à la plume, au cassé* et *au caramel.*

SUCRE AU LISSÉ.

On connaît que le sucre est cuit au lissé, lorsqu'après en avoir reçu une goutte sur le pouce, et y avoir joint le doigt index, on le sépare tout d'un coup; s'il fait un petit filet d'un doigt à l'autre, qui se rompt tout de suite, vous pouvez être sûr que votre sucre est au lissé, si le filet est presque imperceptible, le sucre n'est cuit qu'au *petit lissé.* Il ne faut pas s'aviser, pour faire cette épreuve, de tremper son doigt dans le sucre bouillant; il suffira de tremper l'écumoire dans la poêle, et l'élevant un peu au-dessus, vous recevrez la goutte de sucre qui coulera du bord sur votre pouce, qui suffit pour faire votre essai.

SUCRE AU PERLÉ.

Votre sucre ayant jeté quelques bouillons de plus, vous réitérerez le même essai : si en séparant vos deux doigts, le filet qui se forme

s'étend un peu sans se rompre, le sucre est censé cuit au *petit perlé*; et on appelle *grand perlé*, le sucre cuit au point de pouvoir s'étendre entièrement sans se rompre, quoique les deux doigts soient séparés l'un de l'autre autant qu'ils peuvent l'être. On connaît encore ce degré de cuisson à la figure du bouillon : il forme alors plusieurs perles rondes, qui paraissent rouler les unes sur les autres.

SUCRE AU SOUFFLÉ.

Après quelques bouillons encore, trempez votre écumoire dans le sucre; ensuite, en la prenant à la main, et l'ayant un peu déchargée en frappant sur le bord de la poêle, soufflez à travers des trous, en allant et revenant d'un côté à l'autre; s'il en sort comme une sorte de petite bouteille, votre sucre sera au degré que l'on nomme *au soufflé*.

SUCRE A LA PLUME.

Si vous laissez cuire votre sucre jusqu'à ce que vous aperceviez, au lieu des perles dont nous avons parlé plus haut, des espèces de bouteilles, qui, après s'être élevées, crèvent tout de suite, et laissent échapper beaucoup de fumée, vous pouvez établir que votre sucre est bien près d'être à la plume. Passez alors

votre écumoire par le milieu de la poêle ; retirez-la, en la secouant fortement en l'air, vous apercevrez votre sucre sous la forme de filasse volante ; il sera pour lors *à la grande plume.*

SUCRE AU CASSÉ.

Pour connaître si votre sucre est au cassé, il faut prendre un verre plein d'eau fraîche ; vous y tremperez le bout de votre doigt, que vous plongerez dans le sucre bouillant ; vous aurez soin de le retirer bien vite, pour le plonger dans un verre d'eau froide ; si pour lors, en froissant le sucre entre vos doigts, le sucre adhérent se casse en faisant un petit bruit, il sera au cassé.

SUCRE AU CARAMEL.

Le sucre cuit au cassé s'attache toujours comme de la poix, lorsqu'on en met entre les dents ; pour être au degré qu'on nomme *caramel*, il faut qu'il se casse net sous la dent, sans s'y attacher. Ce degré n'est pas facile à saisir ; car pour peu que vous manquiez le point requis, votre sucre est sujet à se brûler, et n'est plus bon à rien. Il faudra donc être attentif et répéter souvent l'essai sous la dent : dès que le sucre commencera à ne plus s'attacher, il sera au caramel.

Observation sur la cuisson du sucre.

Il est essentiel d'observer qu'il ne faut jamais laisser l'écumoire dans la poêle au sucre après la clarification, ni après que toute l'écume sera prise, et de ne pas remuer le sucre, parce qu'il mourrait, c'est-à-dire, qu'il diminuerait sensiblement. Il faut encore remarquer que le sucre que l'on cuit, sur-tout au cassé et au caramel, monte et retombe toujours : en retombant, vous remarquerez qu'il a laissé sa trace sur les bords de la poêle. La chaleur fera bientôt brûler le sucre adhérent aux côtés et aux bords de la poêle, et par-là gâtera toute la masse du sucre au point de n'être plus bon à rien. Pour éviter cet accident, il faudra avoir à côté de vous une terrine remplie d'eau froide, avec une éponge, et laver très-proprement, chaque fois que le sucre sera tombé, les côtés intérieurs de la poêle.

Ayant acquis une connaissance exacte de la clarification et des différens degrés de cuisson du sucre, vous pouvez commencer par faire toutes sortes d'ouvrages à la poêle.

BONBONS AU CITRON.

Prenez deux livres de sucre royal, clarifiez-le dans une poêle à confiture, et faites-le cuire

jusqu'au degré qu'on nomme au *caramel* : avant d'être à ce point, râpez l'écorce jaune d'un beau citron, et versez cette écorce dans le sucre. Pendant qu'il cuit, faites fondre dans une petite casserole un peu de beurre, écumez-le, et versez-le clair dans un petit vase quelconque; prenez de ce beurre une petite cuillerée à café, et frottez-en avec la main la surface d'une platine ou table de marbre : il est très-essentiel que le beurre ne contienne ni sel ni aucune espèce d'humidité; et c'est pour cette raison que je vous ai conseillé de faire fondre le beurre auparavant sur le feu; car, si l'on néglige cette précaution, le sucre s'attachera au marbre, de manière que vous ne serez plus capable de l'en séparer d'aucune manière. Lorsque votre sucre sera cuit au caramel, versez-le sur la table de marbre; ensuite prenez une lame d'épée, au moyen de laquelle, tenant un bout dans chaque main, vous imprimerez des lignes dans votre sucre, dont chacune sera éloignée de l'autre d'un pouce; ensuite vous imprimerez de pareilles lignes en travers des premières, afin de former des petites tablettes d'un pouce carré, *voyez pl.* 2, *fig* 1; mais il faut tâcher de faire ce travail le plus vîte possible, de peur que le sucre ne se refroidisse.

Passez alors votre lame d'épée entre le sucre et le marbre, afin d'en séparer le sucre que vous mettez sur quelques feuilles de papier. Etant entièrement refroidi, frisez et séparez les petits carreaux les uns des autres, et enveloppez chaque bonbon dans du papier, selon l'usage.

BONBONS AU CHOCOLAT.

Les bonbons au chocolat se font comme les précédens, hormis qu'au lieu de citron vous prendrez, pour deux livres de sucre, un quarteron de chocolat. Tenez ce chocolat dans une assiette sur le feu, afin qu'il s'amollisse, puis ajoutez-y quelques cuillerées de votre sirop, qui ne doit encore être cuit qu'au fort perlé; remuez bien le chocolat, afin de le réduire en pâte déliée: cela fait, vous le verserez dans la poêle sur votre sirop de sucre, et le ferez cuire jusqu'au caramel. Le reste du procédé est le même que j'ai indiqué ci-dessus.

SUCRE D'ORGE.

Clarifiez deux livres de sucre, et faites-le cuire au caramel; mais au lieu de vous servir d'une poêle à confiture, il faut vous servir d'une casserole de cuivre qui ne soit pas large, mais profonde et qui ait un bec.. *Voyez pl.* 2, *fig.* 2. Le sucre étant cuit au caramel, versez-le

par lignes ou raies, chacune de la largeur d'un pouce, sur la table frottée de beurre. Pour ce travail, il faut avoir trois personnes; une versera le sucre sur le marbre, et deux autres prendront dans chaque main un bout de ces lignes de sucre qu'elles tourneront à vis, jusqu'à ce qu'il ait la façon du sucre d'orge. Cela fait, laissez refroidir votre sucre d'orge; brisez-le en morceaux de la longueur convenable, et mettez-le dans un bocal de verre pour le conserver dans un lieu sec. *Voyez pl.* 2, *fig.* 3. En haut, sur le marbre, il se trouve quatre raies de sucre, et en bas il y en a une qui est déjà tournée.

PASTILLES.

Pour faire des pastilles, il faut avoir 1° une petite casserole de cuivre, *pl.* 2, *fig.* 2, contenant une demi-pinte environ; il faut tâcher qu'elle ait une circonférence autant petite que possible: sur le côté droit, il doit être appliqué un bec très-pointu; il est bon qu'elle ait un manche de bois assez long pour pouvoir la tenir commodément pendant le travail; de plus, il faut avoir, *pl.* 2., *fig.* 4, deux bâtons de bois: le premier est un morceau de bois tourné de la longueur d'un bras, et de l'épaisseur de quatre doigts; on le nomme en terme

de l'art, *bois à tabeller* ou *de tabellage*; le second bois est de l'épaisseur d'un doigt et de la longueur de deux, mais en bas, assez pointu pour que sa pointe s'ajuste exactement dans la pointe du bec de la casserole : on appelle cet instrument *bois à égoutter*. *Voyez la pl.* 2, *fig.* 5. De plus, il faut que vous ayez six à huit platines de fer-blanc, chacune de la grandeur d'une feuille commune de papier à écrire. Je n'ai pas besoin d'avertir qu'après en avoir fait usage, il faut les laver et sécher promptement, pour les préserver de la rouille.

PASTILLES ASSORTIES OU FINES, PASTILLES BLANCHES A LA FLEUR D'ORANGE.

Lors donc que vous voulez faire des pastilles, prenez une ou deux livres de sucre royal, réduit en poudre impalpable; passez-le par un tamis de soie sur une grande feuille de papier. Mettez quatre à six cuillerées de ce sucre dans la casserole décrite ci-dessus; versez par-dessus un peu d'eau de fleurs d'orange, et remuez ce mélange avec le bois à tabeller; votre mélange doit être assez délié pour qu'il coule aisément du bois, sans cependant être clair; car, dans ce cas, il faut ajouter encore du sucre: mettez alors votre casserole sur un réchaud rempli de char-

bon, où il faut le laisser en le remuant toujours, jusqu'à ce qu'il commence à bouillir; ôtez pour lors votre casserole du feu, versez encore deux cuillerées de sucre dedans, et remuez bien le mélange avec le bois à tabeller. Cela fait, nettoyez le bois à tabeller du sucre adhérent; mettez-le de côté, et prenez à sa place, dans la main droite, le petit bois, *le bois à égoutter;* avec la gauche vous tiendrez la casserole sur une platine de fer-blanc. Commencez à frapper avec la pointe du petit bois dans la pointe du bec de la casserole et sur le sucre, qui doit être coulé jusque-là, afin d'en séparer et faire tomber une goutte après l'autre sur la platine de fer-blanc, de manière qu'à chaque coup que vous donnerez sur la pointe du bec, il en sorte une goutte, et pas davantage. Cette manœuvre est un peu difficile à saisir pour quiconque ne l'a pas encore vue; mais un peu d'exercice mettra l'artiste à même de la faire très-aisément. Votre platine étant remplie, remettez la casserole au feu, après y avoir versé du sucre et de l'eau de fleurs d'orange, remuez-le avec le *bois à tabeller*, et frappez-le, comme nous l'avons dit: continuez ce travail jusqu'à ce que vous jugiez avoir assez de pastilles blanches. Vos pastilles étant devenues froides et dures, vous

les ôterez des platines avec la main, pour les mettre dans des tamis ou boîtes; couvrez-les avec du papier, et gardez-les dans un lieu sec.

PASTILLES ROUGES A LA ROSE.

Pour faire des pastilles rouges, prenez une certaine quantité de safran bâtard rouge, un petit morceau d'alun calciné, faites-les cuire dans une quantité suffisante d'eau; jusqu'à ce que l'eau soit bien empreinte de la couleur du safran, passez pour lors cette décoction par le filtre, ou, à son défaut, par un linge serré. Mettez ensuite dans la casserole à bec cinq à six cuillerées de sucre; délayez-le avec l'eau rouge; étant remué avec le *bois à tabeller*, vous le mettrez au feu; commençant à bouillir, vous y joindrez encore deux cuillerées de sucre; après avoir été tabellé et remué, vous le parfumerez avec quelques gouttes d'essence de roses; puis vous les dresserez en gouttes comme les précédentes.

PASTILLES BLEUES A LA VIOLETTE.

Prenez une certaine quantité de sirop violat, mêlez-le avec une égale quantité d'eau commune; servez-vous de cette eau, au lieu d'eau de fleurs d'orange, et suivez en tout le procédé indiqué plus haut pour les pastilles blan-

ches. Si vous voulez, vous pouvez les parfumer avec de l'huile de violettes, mais cela n'est pas nécessaire, car elles auront déjà reçu assez de parfum par le sirop violat.

PASTILLES JAUNES AU CÈDRE OU A LA BERGAMOTTE,

Les pastilles jaunes se font selon la même méthode, avec une décoction de safran passé par le filtre ou par le linge simplement : on leur donne du parfum avec quelques gouttes d'essence de cèdre ou de bergamotte, au choix.

Selon cette méthode, vous pouvez faire des pastilles de toutes sortes de couleurs, en donnant à chacune une odeur convenable à sa couleur.

PASTILLES COMMUNES..

Pour les pastilles communes, vous prendrez douze onces de sucre commun et quatre onces de poudre, et vous omettrez les parfums; mais il s'en faut de beaucoup qu'elles soient aussi belles que les fines ; pour peu que vous les laissiez trop long-tems sur le feu, elles seront sujettes à devenir gluantes.

DES DRAGÉES

ou CONFITURES COUVERTES AU CHAUDRON.

Cette partie des travaux en confiturèrie exige des ustensiles, des soins, des précautions, et

surtout de l'intelligence, sans quoi il serait impossible d'observer toutes les particularités si exactement qu'il le faut pour réussir. Je tâcherai d'expliquer le plus clairement possible toutes les manœuvres, parce que ce sont des travaux qui récompensent généreusement le confiseur actif et intelligent, par les bénéfices considérables qu'il peut y faire.

Des Ustensiles pour ce travail.

Pour faire cette espèce de confiture, il faut avoir, 1° une poêle à confiture, dont la circonférence doit être grande, mais dont le bord n'excède pas la hauteur de neuf pouces; le fond de cette poêle doit être uni et plat, c'est-à-dire qu'il ne doit pas être plus profond au milieu qu'aux côtés. Il faut qu'il y ait sur les côtés et au milieu du bord trois anses en fer, celle du milieu, *voy. pl.* 3, doit avoir six pouces de circonférence; et celle des deux côtés *bb* auront un pied de circonférence; celles-ci doivent être forgées plattes en haut, et munies d'un trou au milieu, dans lequel on applique un crochet à tête *cc.* 2° Attachez au plafond de votre laboratoire un grand et fort crochet de fer *d*; appliquez-y une grande poulie, autour de laquelle se trouvera une grosse corde, dont

la longueur sera proportionnée à la hauteur de la chambre ; il faut que la poulie soit mobile en tous sens : aux deux bouts de cette corde attachez deux petits crochets pareils à ceux qui sont dans les anses de la poèle *cc*, de manière qu'en attachant ensemble les deux crochets de chaque côté, la poèle se trouve suspendue comme une balançoire. 3° Sous cette poèle on met un *fourneau à vent*, ainsi appelé, parce-qu'il a deux portes, la grande pour y mettre le feu, la petite en bas *f* sert à faciliter le passage de l'air dans le fourneau. Au défaut d'un pareil fourneau, vous pourrez vous servir d'un grand fourneau de cuisine ; mais il faut que le trou à feu ait au moins un pied et demi carré sur un pied de profondeur, pour pouvoir y mettre beaucoup de charbon allumé. La poèle doit être suspendue assez près du fourneau pour profiter de toute la chaleur, sans cependant courir risque de toucher ou de renverser le fourneau, quand on brandille la poèle en tous sens. S'il y a un espace de quatre travers de doigts entre les deux machines, cela suffit. Cependant vous n'avez besoin de cet appareil que pour sucrer des amandes, des coriandres, des cubèbes et des dragées ; quant aux autres semences, par

exemple, du fenouil, du cumin, de l'anis, etc. vous pouvez vous servir d'un appareil beaucoup plus simple ; il consiste en un tonneau de quatre à cinq pieds de hauteur, et dont les deux fonds ont été ôtés, dans l'intérieur duquel vous placerez un réchaud sur une éminence quelconque, de manière que la chaleur du feu contenue dans ce réchaud frappe assez fortement le fond de la poêle que vous avez mise sur l'ouverture de ce tonneau. *Voyez la pl.* 2, *fig.* 9. Il faut que la circonférence de ce tonneau soit proportionnée à celle de la poêle, pour que le fond de celle-ci entre un peu dans l'ouverture du tonneau.

Ces préparatifs présupposés, nous allons commencer.

AMANDES BLANCHES FINES.

Il y a deux sortes d'amandes sucrées, les fines et les communes. Pour les fines, choisissez des amandes douces les plus belles et les plus grandes : prenez-en telle quantité qu'il vous plaira ; lavez-les dans l'eau froide, et faites-les égoutter et sécher sur un tamis pendant vingt-quatre heures. Le lendemain, pesez vos amandes, et prenez pour chaque livre, trois livres de sucre ; clarifiez-le selon le procédé

que nous avons indiqué, faites-le cuire au petit lissé, et laissez-le refroidir un peu. Remplissez le fourneau à vent d'un bon feu de charbon, *voyez pl. 3*; suspendez dessus la grande poêle; mettez à portée de vous, à droite, un réchaud avec quelques charbons, sur lequel vous poserez la petite poêle à confiture qui contient votre sirop, et une grande cuiller à potage; il faut que le sirop soit conservé chaud sur le feu pendant tout le temps de l'opération, sans bouillir cependant : il faut que vous puissiez tremper vos doigts dans le sirop sans vous brûler : à gauche du fourneau, vous aurez une petite table sur laquelle il y aura pour chaque livre d'amandes une demi-livre de poudre et une demi-livre de fleur de farine tamisée et mêlées exactement ensemble. Tout cela étant arrangé, mettez vos amandes dans la grande poêle, versez par-dessus une ou deux grandes cuillerées de votre sirop, et remuez le tout avec la main gauche, de manière que les amandes soient partout humectées de sirop; prenez alors avec la main droite quelques poignées de farine et de poudre que vous semerez sur les amandes humides; remuez-les encore avec la gauche, afin que la poudre s'attache également partout aux amandes :

après, vous brandillerez la poêle; et en la prenant par la petite anse *a*, vous la pousserez en bas, de manière que, par suite de ces mouvemens, les amandes tombent pêle-mêle de tous côtés ensemble; continuez cela jusqu'à ce que les amandes soient devenues sèches; arrosez-les avec quelques cuillerées de sirop, et après les avoir mêlées, vous les poudrerez avec quelques poignées de poudre-farine, puis vous brandillerez comme la première fois : étant redevenues sèches, vous les arroserez pour la troisième fois, et continuerez cette manœuvre jusqu'à ce que vous jugiez vos amandes assez grandes ou assez enduites : donnez-leur pour lors une dernière couche de sirop, sans les semer de poudre, et étant brandillées et séchées, vous les ôterez de la poêle pour les faire sécher parfaitement dans des tamis, où vous les mettrez pendant quelque temps dans un lieu chaud, après quoi vous en disposerez à votre gré. Les cubèbes s'enduisent de la même manière.

Il est à observer qu'après avoir donné quelques couches de sirop et de farine à vos amandes, il se formera une croûte blanche au fond de la grande poêle; c'est le sucre et la poudre surabondans qui s'attachent à la poêle :

sitôt que vous apercevrez que cette croûte va devenir un peu épaisse, il faut ôter la poèle du feu, la vider et au moyen d'une spatule de fer, en ôter et gratter cette croûte; ensuite vous laverez votre poèle proprement avec de l'eau, vous l'essuierez avec un linge, y remettrez vos amandes, et continuerez votre travail comme auparavant. Répétez cela chaque fois que le sucre et la farine s'attacheront à la poèle. La même observation est applicable à toutes les autres confitures sucrées en blanc dans la poèle. Ne rejetez pas comme inutile ce regrat; vous pouvez l'utiliser, soit en le versant dans la boîte à rebut, dont nous avons parlé plus haut, soit en le réduisant en poudre fine, et en le mêlant avec la farine que vous emploierez pour les amandes blanches communes.

AMANDES BLANCHES COMMUNES.

Pour faire les amandes blanches communes, vous prendrez des amandes douces d'une qualité inférieure et petites, puis de la farine sans poudre, et du sucre d'une qualité inférieure, que vous n'aurez pas besoin de clarifier : si vous voulez, mêlez le regrat de la poèle avec la farine. Au reste, le procédé est le même qu'aux amandes fines.

GRAINES DE CORIANDRE SUCRÉES, OU PETITS POIS DE SUCRE.

Prenez une livre de graines de coriandre et une assez grande quantité de farine, que vous pouvez prendre inférieure à celle que vous avez employée pour les amandes; il n'est pas nécessaire que le sucre soit clarifié: suivez au reste en tout le procédé que j'ai indiqué pour les amandes blanches, excepté que les deux ou trois dernières couches se feront avec de la poudre fine, au lieu de farine, afin de rendre vos pois plus blancs. Etant faites, vous les verserez dans des tamis, pour les faire sécher pendant huit jours dans un lieu chaud.

GRAINS DE CORIANDRE SUCRÉS EN FRISURE.

Si vous voulez vos pois au sucre, ayez soin d'avoir une espèce d'entonnoir de fer-blanc qui ait environ trois quarts de pied de longueur, sur un pied de circonférence; *voyez la fig.* 2, *p.* 3. Le tuyau *a* ne doit avoir que la grosseur d'une plume à écrire, en haut; sur les rebords de la machine, il y a sur les deux côtés, deux anneaux *bb*, par lesquels on passe un petit cordon qu'on noue aux deux anneaux *bb*; dans le milieu de ce cordon, qu'on doit tortiller de la même façon que la corde d'une scie,

mettez un petit bâton de la longueur d'un pied et de la grosseur du petit doigt : il faut que ce bâton soit pointu, afin qu'il puisse entrer facilement dans le tuyau de l'entonnoir, sans le boucher. Vous comprendrez encore mieux cet appareil, en lisant avec attention ce que je dirai plus bas de son usage. Tournez la double corde dont j'ai parlé, jusqu'à ce qu'elle soit bien fermement tendue; passez-y la pointe de votre petit bâton, que vous pousserez dans le tuyau, de manière qu'il en sorte par la pointe *d*. La corde doit être assez fortement tendue pour qu'elle empêche le bâton de s'avancer plus que vous ne le voudriez, et qu'il ne bouge point. La pointe doit sortir du tuyau de la longueur d'un pouce : de plus, appliquez sur le bord de cet entonnoir quatre petits anneaux, diamétralement opposés, *eeee*; attachez-y quatre cordons d'égale grandeur que vous nouerez ensemble au point *f*, dans lequel vous insérerez un petit crochet *g*. Ensuite tendez une corde à une certaine hauteur, au moyen de deux clous diamétralement opposés *ff*, en observant que cette corde doit passer justement au milieu, entre les deux cordons qui tiennent la grande poêle, de manière qu'en brandillant la poêle en tous sens, vous ne touchiez point du tout

la corde diagonale *ff*. Le tout étant ainsi préparé, vous allumerez du feu dans le fourneau, sur la grande poêle; vous y mettrez les grains de coriandre couverts, ou les pois sucrés que vous avez fait sécher pendant huit jours dans un lieu chaud, Pendant ce temps, vous ferez cuire une certaine quantité de sucre au grand perlé; étant un peu refroidi, et les grains commençant à devenir chauds dans la grande poêle, que vous aurez eu soin de brandiller continuellement, vous remplirez l'entonnoir garni de son bâton, et préparé, comme nous l'avons dit, avec ce sirop, en ayant soin de tenir l'entonnoir au-dessus de la poêle, afin que rien ne se répande. Vous observerez le sirop qui sort du tuyau: s'il sort en fort filet, vous pousserez le petit bâton plus avant dans le tuyau; s'il n'en sort qu'à petites gouttes et lentement, vous rehausserez le petit bâton un peu, jusqu'à ce que votre sirop sorte en gouttes précipitées le long de la pointe du petit bâton; l'ayant ajusté de la sorte, vous accrocherez l'entonnoir par un petit crochet sur la corde diagonale, au point *g*, précisément sous la poulie, au milieu de la grande poêle, de manière que le sirop tombe en gouttes précipitées sur vos grains. Pendant ce temps, agitez

tout doucement la grande poêle en avant et en arrière, à droite et à gauche, afin que le sirop tombe partout sur les grains, et que ceux-ci se culbutent doucement entre eux. Gardez-vous bien de mouvoir trop fortement votre poêle; parce que vos grains ne deviendraient non-seulement jamais frisés, mais ils perdraient aussi la frisure qu'ils auraient déjà reçue. A mesure que l'entonnoir se vide, il faut le remplir de sirop chaud. Quand vous jugerez vos grains assez frisés, cessez de les travailler; versez-les dans plusieurs tamis, et mettez-les pendant quelques jours dans un lieu chaud.

GRAINS SUCRÉS DE DIVERSES COULEURS.

Il est de coutume qu'on donne diverses couleurs à ces grains, soit frisés ou non, afin de leur donner un plus bel aspect. Pour cet effet, partagez votre quantité de grains sucrés en deux parties égales; l'une de ces parties reste blanche, parce que s'il y avait moins de blanc dans la totalité, la couleur aurait une apparence trop triste, au lieu que la multiplicité de graines blanches, mêlées aux autres couleurs, vivifie beaucoup le tout; cela présupposé, vous réservez la moitié de vos graines restées blanches; l'autre moitié, destinée à être colo-

risée, sera partagée en quatre parties égales, pour les teindre en rouge, bleu, jaune et vert, ayant soin de peser chacune de ces parties. Cela fait, mettez dans une petite poêle à confiture une petite cuillerée à café de vermillon; remuez-le avec une ou deux cuillerées du même sirop dont vous vous êtes servi pour les frisures; étant bien mêlées ensemble, vous y verserez la partie de vos grains que vous destinez à être rouges; vous prendrez la poêle à confitures par les deux anses, et vous vannerez doucement vos grains ensemble, afin qu'ils deviennent partout également rouges. S'ils ne vous semblent pas assez couverts en couleur, vous en ajouterez encore un peu. Prenez garde de n'y pas verser trop d'humidité, de peur qu'ils ne se fondent; ne les vannez pas trop fortement, ils pourraient par-là perdre leur frisure. Etant tous également couverts d'un beau rouge, vous les verserez sur une feuille de papier dans un tamis, où vous les laisserez pendant quelques jours dans un lieu chaud pour les faire sécher.

GRAINES BLEUES.

Remuez un morceau d'indigo dans une tasse pleine d'eau, jusqu'à ce que l'eau ait contracté

une belle couleur foneée; versez cette eau bleue dans la poêle à confiture, que vous aurez eu soin de laver très-proprement; ajoutez-y la partie des graines destinées à être bleues, et vannez-les eomme les préeédentes.

GRAINES VIOLETTES.

Il n'est pas besoin de rejeter l'eau avec laquelle vous avez lavé la poêle après la teinture rouge; en y ajoutant un peu de bleu, vous aurez une belle couleur violette avec laquelle vous pourrez teindre une cinquième partie de graines.

GRAINES JAUNES.

Pour teindre la troisième partie de vos graines en jaune, vous aurez eu soin de mettre un peu de safran en infusion dans de l'eau; vingt-quatre heures après, vous passerez eette infusion par un petit linge, en l'exprimant fortement, puis vous donnerez eette eouleur à vos grains, avee la même précaution qui est décrite plus haut.

GRAINES VERTES.

Vos graines étant eolorisées et ôtées de la poêle, vous y mettrez, sans la laver, assez de teinture bleue pour avoir un teinture verte plus ou moins foncée selon votre goût; versez

sur cette teinture la dernière partie de vos graines que vous vannerez doucement et avec précaution ; étant partout également couvertes de couleur, vous les ôterez de la poêle pour les faire sécher comme les autres dans des tamis. Après quelques jours, vos graines étant toutes sèches, vous les mêlerez avec la partie blanche. Si vous avez fait vos graines exactement d'après les procédés indiqués, vous serez étonné de leur beauté.

AMANDES COMMUNES EN COULEUR.

Les amandes blanches communes peuvent être frisurées et colorisées selon les mêmes règles que les graines de coriandre. Observez qu'on ne donne jamais de frisure ni de couleur aux amandes fines, elles doivent absolument conserver leur couleur naturelle, c'est-à-dire, blanche.

CANNELLE FINE SUCRÉE.

Prenez un quarteron de cannelle fine en bâtons, faites-la tremper pendant douze heures dans l'eau, afin de l'amollir ; ce temps expiré, vous la couperez en tranches sur une feuille de papier ou sur des tamis, et la ferez sécher pendant plusieurs jours dans un lieu chaud. Etant redevenue parfaitement sèche et dure,

vous ferez cuire une partie de sucre fin avec de l'eau, jusqu'au degré du grand perlé; mettez ce sirop sur un petit brasier, à côté de la grande poêle, *pl.* 3; vous mettrez de même à votre portée une certaine quantité de poudre fine; ensuite versez votre cannelle dans la grande poêle, et sucrez-la selon le procédé indiqué pour les amandes fines, jusqu'à ce que vos bâtons de cannelle soient assez gros: observez de donner à ceux que vous voulez encore frisurer, une couverture moins grosse qu'à ceux qui doivent-rester unis. La cannelle fine ne sera jamais colorisée pour pouvoir la distinguer de la cannelle commune, dont voici la recette; mais n'oubliez pas de gratter et de bien nettoyer le fond de la poêle, de la croûte qui, après cinq ou six couches, s'y sera attachée, parce qu'elle est sujette à se brûler et à gâter toute votre marchandise. Concassez bien ce regrat, et passez le par un tamis; vous pouvez l'employer utilement pour la cannelle commune suivante.

CANNELLE COMMUNE SUCRÉE.

Prenez un quarteron de gomme adragant; mettez-la en infusion dans autant d'eau qu'elle en soit bien couverte; le lendemain jetez cette

infusion dans un mortier, et remuez-la bien avec le pilon : plus vous remuerez long-temps, plus cette pâte deviendra blanche. Après un bon quart d'heure, versez dessus le regrat tamisé de la poêle, dont nous avons déjà parlé, une livre de sucre en poudre, et peu-à-peu deux à trois livres de farine ; incorporez bien le tout dans votre pâte adragant, au moyen du pilon ; n'oubliez pas d'y ajouter aussi une cuillerée de cannelle en poudre. Pour faciliter l'entrée des trois livres de farine dans la pâte, vous n'avez qu'à l'humecter de temps en temps, avec quelques verres d'eau, au moyen de quoi vous pouvez faire entrer autant de farine qu'il vous plaira ; ne surpassez cependant pas la quantité de cinq livres, parce que votre pâte perdrait toute son élasticité. Otez la pâte du mortier, mettez-la sur la table, et pétrissez-la un peu avec les mains ; ensuite vous l'étendrez avec un rouleau, en feuilles minces d'un dos de couteau ; coupez ces feuilles en petites tranches, chacune de la longueur d'un pouce, et de la grosseur d'un brin de paille, ou enfin de la même longueur et grosseur que vous avez coupé les tranches de cannelle naturelle dans la recette précédente, mettez ces tranches sur quelques feuilles de papier, ou sur des tamis,

pour les faire sécher dans un lieu chaud pendant quelques jours; etant bien sèches et dures, vous ferez cuire une certaine quantité de sucre commun en consistance de sirop au perlé, sans le clarifier; mettez ce sirop sur un petit brasier à côté de la grande poêle suspendue, et disposée comme nous l'avons dit en parlant des amandes; versez vos tranches dans la poêle, et sucrez-les de la même manière que celles-ci, excepté qu'au lieu de poudre vous les blanchirez avec de la farine commune, en donnant les deux dernières couches seulement avec de la poudre fine, pour rendre vos bâtons plus blancs. Observez que ceux à qui vous voulez donner le frisuré ne doivent pas être aussi épais que ceux qui resteront unis. Après avoir donné autant de couches à vos bâtons de cannelle que vous aurez jugé à propos, vous les mettrez sécher pendant quelques jours dans des tamis; ensuite vous les frisurerez et coloriserez comme les grains de coriandre.

DES SEMENCES.

Ustensiles qu'il faut pour les sucrer.

Pour sucrer les semences, comme l'anis, le fenouil et le cumin, vous n'avez pas besoin d'un appareil aussi compliqué que pour les

amandes, etc. Il suffit que vous ayez un tonneau défoncé de la hauteur d'une table. Mettez dans ce tonneau, sur une éminence quelconque, un réchaud assez grand, vous le remplirez d'un bon feu de charbon. C'est sur ce tonneau que vous mettrez une poêle à eonfiture moins grande que celle que vous emploierez pour les amandes, mais dont la eapacité soit assez considérable pour pouvoir y travailler une quantité de semences à la fois. *Voy. la pl.* 2, *fig.* 9. Ces semences, de quelque espèee qu'elles soient, doivent être choisies, pour en séparer tous les corps étrangers, et ensuite lavées dans de l'eau froide, égouttées et séchées dans un tamis.

SEMENCES SUCRÉES.

Faites cuire une quantité de sucre au lissé, et mettez-le sur un très-petit feu de charbon, à côté dudit tonneau, afin de le tenir toujours chaud, sans qu'il bouillonne; ayez de l'autre côté une quantité de poudre fine. Tout cela étant prêt, et le brasier étant mis dans le tonneau, vous verserez dans la poêle l'espèee de semence que vous voulez sucrer; ensuite vous mettrez la poêle sur le tonneau : votre semence commençant à devenir bien chaude, vous l'arroserez avec une ou deux grandes cuillerées de

sirop que vous avez mis à côté de vous ; remuez bien votre semence avec la main, afin qu'elle soit par-tout humectée de sirop : cela fait, vous la saupoudrerez avec une ou deux poignées de poudre, en la remuant toujours avec l'autre main, afin qu'elle devienne également blanche partout. Cette couche étant devenue sèche, vous l'arroserez encore avec une ou deux cuillerées de sirop, ensuite avec deux poignées de poudre, et vous continuerez alternativement de mettre les couches de sirop et de poudre, jusqu'à ce que vous jugiez en avoir donné assez, en observant de remuer sans cesse les semences avec la main, et de finir avec du sirop seulement ; cette dernière couche étant remuée et séchée, vous ôterez vos semences de la poêle pour les mettre dans des tamis, afin de les faire sécher parfaitement, pendant quelques jours, dans un lieu chaud ; ensuite vous les mettrez dans des bocaux de verre.

NOMPAREILLE.

Les graines de pavot sucrées, autrement appelées *nompareille*, se font de la même manière : pour les teindre en diverses couleurs, suivez le procédé indiqué pour la colorisation des graines de coriandre.

AMANDES GRILLÉES, autrement dites PRALINES.

Prenez une livre de belles amandes choisies, lavez-les dans de l'eau froide, faites-les égoutter et sécher sur un tamis. Étant bien sèches, vous mettrez dans une poêle à confiture une livre de sucre; faites-le cuire avec une chopine et demie d'eau, sans l'écumer, jusqu'au degré du soufflé; versez vos amandes dans la poêle, et mêlez-les avec le sucre au moyen d'une spatule de bois, avec laquelle vous continuerez de remuer sur le feu, jusqu'à ce que le sucre se soit entièrement ébouilli, c'est-à-dire, qu'il n'y ait presque plus de fluide dans la poêle, et que le sucre adhérent aux amandes commence à sécher. Aussitôt que les amandes commenceront à craquer, ôtez la poêle du feu, en la tenant avec la main gauche dans une direction oblique sur la table; vous continuez de mêler le sirop et les amandes très-doucement avec la spatule, pendant quelques minutes; cependant diminuez un peu votre feu; remettez-y votre poêle, mais dans une direction fort oblique, c'est-à-dire que vous n'en présenterez pas le fond, mais le bord à l'action de la chaleur, de manière qu'au moyen de cette inclinaison, le sucre adhérent au fond de la poêle s'y fon-

dra et coulera vers le bord où se trouve la totalité des amandes et du sucre ; laissez la poêle pendant quelques minutes dans cette situation, afin que le sucre commence à se brûler un peu ; prenez votre spatule et repoussez le sucre du bord de la poêle sur les amandes; en continuant cette manœuvre, vous tournerez peu-à-peu la poêle sur toute sa circonférence. Après quelques tours, tout le sucre sera entièrement attaché et séché sur les amandes ; ôtez alors la poêle du feu, laissez refroidir vos amandes et mettez-les dans des bocaux de verre.

PRALINES A LA CANNELLE.

Voulez-vous les faire encore plus délicates ? vous les semerez aussitôt qu'elles commenceront à craquer, avec une cuillerée de cannelle en poudre. Le sucre adhérent aux bords de la poêle et de la spatule peut être recueilli et employé utilement pour sucrer les confitures brunes.

FLEURS D'ORANGE GRILLÉES.

Prenez telle quantité qu'il vous plaira de fleurs d'orange ; ôtez-en avec des ciseaux tout le vert et le jaune, pesez ensuite les fleurs blanches, et prenez pour chaque livre deux livres et demie de sucre royal : faites-le bouillir

avec deux pintes d'eau, dans une poêle à confiture; l'ayant écumé, et votre sucre étant cuit à la plume, vous y verserez vos fleurs d'orange; remuez le mélange sans cesse, mais doucement avec la spatule, jusqu'à ce que toute l'humidité soit entièrement disparue, et que le sucre se soit attaché partout également aux fleurs d'orange; ôtez alors la poêle du feu, et remuez le mélange quelque tems à froid; en cas que le sucre ne se soit pas parfaitement séché sur les fleurs d'orange, il faudra le remettre encore quelques instans au feu, et le remuer sans cesse, mais doucement, jusqu'à ce que vous ayez atteint ce but; ensuite laissez refroidir vos fleurs, et conservez-les dans des bocaux de verre dans un lieu sec. Vous aurez soin de regratter le sucre qui, après l'opération, se trouvera attaché dans la poêle et à la spatule; vous pouvez le mêler au sucre qui vous servira pour faire des amandes grillées.

DRAGÉES SUPERFINES.

Pour faire des dragées superfines, vous prendrez un quarteron de gomme adragant de la meilleure qualité; mettez-la dans une terrine versez par-dessus une chopine d'eau froide, ensuite couvrez votre terrine et laissez trem er

la gomme pendant 24 heures, mais pas plus long-temps, surtout en été, car la fermentation gâterait votre ouvrage. Le lendemain prenez un linge un peu fort et serré, de la longueur de deux pieds, sur la largeur de trois quarts de pieds; mettez dans le milieu une partie de votre gomme; pliez ensuite ce linge en trois, sur sa largeur, de manière que la gomme en soit enveloppée : deux personnes prendront ce linge roulé avec les mains, et le tordront fortement chacune dans un sens contraire, comme on tord le linge lavé. Par suite de cette manœuvre, la gomme la plus pure passera à travers ce linge; ayez soin de la prendre avec un couteau à mesure qu'elle se montrera; et de la mettre dans un vaisseau quelconque; ensuite vous développerez le linge, et jeterez ce qui y sera resté; mettez-y une nouvelle partie de gomme, enveloppez et tordez-la comme la première fois, et continuez cette manœuvre jusqu'à ce que toute votre gomme adragant soit ainsi épurée. Mettez alors votre gomme dans un mortier de marbre, et après l'avoir bien remuée avec le pilon pendant une bonne demi-heure, ajoutez-y une livre de sucre royal pilé et tamisé; incorporez-le bien dans votre gomme, et mettez celle-ci, qui sera devenue une pâte

passablement compacte, sur une table. Partagez cette pâte en cinq morceaux égaux, que vous destinerez pour être teints en rouge, bleu, jaune et vert; le cinquième morceau restera blanc. Avant de les teindre, vous pétrirez chaque morceau séparément dans une livre et demie de sucre royal réduit en poudre impalpable et passé par un tamis de soie. Pour pouvoir faire entrer autant de sucre dans la pâte, il faudra la tremper de temps en temps dans l'eau. Cela fait, l'on procédera à la teinture de chaque morceau comme il suit : délayez un peu de cochenille dans de l'eau; trempez-y l'un de vos morceaux de pâte à diverses reprises, parfumez-le avec de l'eau de roses, et quelques gouttes d'essence de roses; incorporez-y bien la couleur et l'odeur en pétrissant le morceau dans du sucre : mettez cette pâte rouge de côté, prenez un second morceau de pâte, trempez-le dans la teinture d'indigo, parfumez-le avec de l'huile de violettes, et pétrissez-le comme ci-dessus. Ensuite le troisième morceau qui sera trempé dans une infusion de safran à l'eau, passé et exprimé par un linge, vous le parfumerez avec quelques gouttes d'essence de cèdre. Pour teindre le quatrième morceau en vert, vous mêlerez de la teinture d'indigo avec de

l'infusion de safran, vous y tremperez et vous pétrirez votre pâte conformément aux règles prescrites; l'odeur lui sera donnée moyennant quelques gouttes d'essence de bergamotte. Le cinquième morceau restera blanc : vous le tremperez seulement dans de l'eau de fleurs d'orange, et vous y ajouterez quelques gouttes d'essence de Néroli. Vous pouvez teindre un sixième morceau de pâte en brun, avec un peu de chocolat fondu sur le feu, que vous pétrirez ensuite dans votre pâte : ayez soin de le parfumer avec de la vanille et du storax-calamus en poudre.

DRAGEES SUPERFINES dites NATURELLES.

Ayant apprêté votre pâte adragant de cette manière, vous en formerez des petites bagatelles en tous les genres; par exemple, de la pâte blanche on fait des petits œufs, des petites boules, des radis, auxquels on ajoute une tête en pâte verte, pour imiter la verdure. De la pâte jaune l'on fait des pommes, poires, abricots, pois, grains d'orge, lentilles, carottes, etc. De la bleue, on fait des prunes, etc. Tous ces petits objets ne doivent être que de la grosseur d'un pois; on les dresse en arrondissant cette petite pièce de pâte dans le creux de la main

gauche, avec le bout du doigt index de la main droite : ayez grand soin d'imiter la nature, et par la forme et par la couleur. Il faut aussi avoir soin de se munir d'une demi-douzaine de capsules de papier, dans lesquelles on verse chaque objet par espèce. Pour que ces fruits imitent mieux la nature, on coupe des queues de cerises par moitié, et on les place dans les poires et pommes, pendant qu'elles sont encore humides, de manière qu'en bas se trouvent les couronnes et en haut les queues; les prunes recevront seulement une queue sans couronne. Cela fait, il s'agit de donner des joues rouges aux pommes, poires et abricots; pour cet effet, prenez de la poudre de cinnabre, trempez-y un petit pinceau, soufflez sur un côté de chaque poire, pomme et abricot, pour l'humecter un peu avec votre haleine, ensuite passez-y légèrement le petit pinceau trempé dans la poudre rouge, vos petits objets recevront par ce moyen des joues très-belles. Si vous avez de la pâte brune de chocolat, vous pouvez faire des grains de café brûlés en grandeur naturelle, ou des truffes, ou des champignons, etc. Outre tous ces objets, on peut aussi faire des petits saucissons, des limaçons des chapeaux, enfin toutes sortes de bagatelles

que le travail et le goût vous apprendront mieux que moi. Je fais observer que si la pâte devient sèche et aride, il faudra l'humecter avec de l'eau et la pétrir avec du sucre, afin qu'elle reprenne sa première élasticité. Vos dragées étant faites, vous les mettrez dans des capsules de papier pendant quelques jours, dans un lieu chaud, pour les faire sécher et durcir.

DRAGÉES EN PASTILLAGE.

De la même pâte fine on fait des *pastillages* ; c'est ainsi qu'on nomme les petites tablettes carrées, de la grandeur des bonbons. Il faut avoir des moules ou formes en bois ds poirier, dans lesquels sont gravées des petites tablettes contenant des figures ou autres ornemens. Coupez votre pâte par petits morceaux, que vous comprimerez sur la forme ; retranchez avec un couteau ce qui sort de la surface de la forme, humectez ensuite votre doigt dans un peu d'eau, et en l'appuyant sur la tablette de pâte contenue dans la forme, vous parviendrez à la faire sortir ; comprimez de cette façon autant de tablettes que vous voudrez, et faites-les sécher dans des capsules comme les précédentes.

DRAGÉES COMMUNES.

La pâte des dragées demi-fines et communes se fait absolument de la même façon que celle des dragées fines; la différence consiste dans les doses. En prenant pour un quarteron de gomme adragant, moitié de sucre et moitié de poudre, ou un tiers de sucre et deux tiers de poudre, l'on donne aux dragées tel degré inférieur que l'on veut. Quand la pâte a été pétrie, teinte et parfumée comme ci-dessus; on l'étend, au moyen d'une roulette, jusqu'à ce qu'elle soit de l'épaisseur d'un dos de couteau, ensuite on applique çà et là sur cette pâte, un coupe-pâte à dragée. *Voy. la pl.* 2 *fig.* 10. Etant rempli aux deux tiers, vous le renverserez, pour faire tomber vos dragées dans des capsules de papier. Continuez de rouler et de percer jusqu'à ce que toute votre pâte soit formée en dragées. Mettez-les dans un lieu chaud pendant quelques jours pour les faire sécher et durcir. Vous pouvez aussi sucrer ces dernières sortes de dragées selon le procédé indiqué dans la recette des amandes blanches.

DES CONSERVES.

Les conserves sont des confitures sèches faites avec du sucre, des fruits et des essences

On les nomme *conserves* parce que sous cette forme les fruits et les essences de fleurs conservent leurs qualités primitives.

CONSERVE AU CARAMEL.

Clarifiez une telle quantité de sucre qu'il vous plaira, et faites-le cuire au degré du caramel ; pendant ce temps, préparez plusieurs capsules ou caisses en papier double ; votre sucre étant au caramel, vous en remplirez chaque capsule de l'épaisseur d'un demi doigt ; ensuite tracez pendant que ce sucre est encore chaud, avec la pointe d'un couteau, des tablettes de grandeur convenable. Votre conserve étant refroidie, vous la briserez dans les traces. Vous pouvez faire aussi de la conserve de diverses couleurs et odeurs. Dans ce cas vous verserez un peu de teinture de la couleur que vous voulez avoir dans votre sirop ; lorsqu'il ne sera encore qu'au fort soufflé, ajoutez-y quelques gouttes d'une essence odorante analogue à la couleur ; ensuite achevez de le cuire, versez-le dans des capsules, comme je viens de le dire. Au lieu de les verser dans de grandes capsules et de les couper en petites tablettes, l'on peut faire des petites capsules de papier fin, et y verser le sucre.

CONSERVE DE FLEUR D'ORANGE.

Faites fondre deux livres de sucre fin dans une quantité d'eau suffisante, écumez-le, et jetez-y huit onces de fleurs d'orange fraîchement épluchées; faites cuire le tout au petit cassé; remuez-le vivement, et retirez-le avec une spatule quand il commence à boursouffler; puis versez-le dans de petites caisses de papier.

CONSERVE DE CERISES.

Prenez une livre de cerises sans noyaux et deux onces de groseilles rouges proprement égrenées, vous les mettrez dans une bassine d'argent, sur un feu modéré, et les y laissez jusqu'à ce qu'elles se réduisent à un quarteron à peu près. Vous aurez eu soin de faire cuire une livre et demie de sucre au grand cassé; vous y jeterez vos fruits, et remuerez le tout ensemble, jusqu'à ce qu'il commence à boursouffler; votre conserve alors est bonne à verser dans des caisses de papier.

CONSERVE DE GROSEILLES.

Pour faire cette conserve, on prend deux livres de groseilles rouges égrenées qu'on met dans une bassine d'argent sur le feu. On en laisse évaporer l'humidité, puis on les presse

sur un tamis pour en séparer la pulpe : on la remet sur le feu, et on remue jusqu'à ce qu'elle soit assez desséchée pour laisser voir le fond de la bassine.

On fait fondre trois livres de sucre qu'on laisse cuire au cassé, on le verse sur la groseille, et l'on remue avec la spatule jusqu'à ce qu'il boursoufle; alors on le verse dans les moules ou caisses. Il faut prendre garde de ne le pas laisser attacher à la bassine.

CONSERVE DE FRAMBOISES.

Il faut prendre une livre de framboises avec quatre onces de groseilles rouges que l'on passe au tamis de crin : on les dessèche à petit feu, jusqu'à ce qu'elles se réduisent à moitié. On fait cuire à la plume une livre un quart de sucre; on le remue jusqu'à ce qu'il blanchisse; on le laisse refroidir un peu, et on y mélange le fruit : on le remue, et on le verse dans les moules ou caisses.

CONSERVE DE CITRONS, DE CÉDRAT, DE BERGAMOTTE ET DE BIGARADES.

Prenez un citron et râpez-le de tous côtés jusqu'au jus, en le frottant contre un morceau de sucre du poids d'une livre; et enlevez la superficie de ce sucre avec un couteau, à me-

sure que la râpure s'y attache ; pressez dans votre râpure la moitié du jus de citron : ensuite faites fondre votre livre de sucre à la grande plume ; ôtez-le de dessus le feu, laissez-le reposer un peu, et jetez-y votre citron en le remuant avec la cuiller, jusqu'à ce qu'il se forme une petite glace sur le sucre ; vous versez alors votre conserve dans vos moules, en ayant bien soin qu'elle ne soit pas trop chaude.

On peut faire, avec les mêmes doses et de la même manière, des conserves au cédrat, à la bergamotte et aux bigarades.

CONSERVE DE JUS DE CITRON.

Prenez trois citrons dont vous exprimerez le jus dans une bassine d'argent que vous laisserez réduire à moitié, sur un feu modéré, puis ajoutez-y une livre de sucre cuit au cassé; suivez la méthode qui a été enseignée précedemment.

Vous pouvez faire de la même manière les conserves indiquées à la fin de l'article précédent.

CONSERVE DES QUATRE FRUITS.

Cette conserve se fait en prenant une livre de chacun des fruits suivans : groseilles, fraises, cerises et framboises. On presse ces fruits, et

on en passe le jus à travers un tamis fin. On met ce jus dans une bassine, sur un feu modéré, et on le remue jusqu'à ce qu'il réduise à moitié : on fait fondre douze livres de sucre qu'on aura soin d'écumer, et que l'on fait cuire au cassé ; on le retire du feu, et l'on y met le jus des fruits ; on remet le tout sur le feu ; on ne lui laisse jeter qu'un bouillon, et on le remue jusqu'à ce que le sucre boursouffle, ensuite on verse la conserve dans les caisses ou moules.

CONSERVE D'ABRICOTS ET DE PÊCHES.

Pour faire cette conserve, vous prendrez des abricots blancs à demi-mûrs, vous les pelerez et les couperez par petites tranches, vous les ferez dessécher sur un feu doux, vous mettrez quatre onces du fruits par livre de sucre, vous ferez cuire ce sucre à la plume un peu forte ; quand il sera presque refroidi, vous mettrez le fruit dedans : vous aurez soin de bien remuer avec une cuiller, pour que le tout soit délayé : vous dresserez cette conserve en petites pâtes.

On peut faire de même la conserve de pêches.

CONSERVE AU CHOCOLAT.

Faites fondre un quarteron de chocolat râpé

dans une petite partie du sucre clarifié ; faites cuire une livre de sucre à la première plume ; et mettez votre chocolat dedans ; vous le remuerez pour le délayer, et dresserez cette conserve toute chaude.

CONSERVE D'AMANDES DOUCES SIMPLES.

Il faut peler un quarteron d'amandes douces, et les piler dans un mortier, en y mêlant un jus de citron ; faites cuire une livre de sucre à la plume, retirez votre poêle du feu, blanchissez votre sucre, et mêlez-y bien vos amandes ; quand votre conserve commence à prendre, versez-la dans des moules.

CONSERVE D'AMANDES DOUCES GRILLÉES.

Prenez une livre d'amandes douces ; pelez et coupez-les en petites tranches ; mettez-les sur des feuilles de papier dans le four, laissez-les roussir et retirez-les pour les verser dans six livres de sucre cuit au cassé ; remuez-les dans le sucre, et quand votre conserve commence à prendre, versez-la dans les caisses ou moules.

CONSERVE D'ÉPINE-VINETTE.

Vous prendrez une livre d'épine-vinette qui soit bien mûre et vous la mettrez avec une

demi-once de graine de fenouil en poudre dans une bassine d'argent, où vous aurez jeté un verre d'eau; faites faire trois ou quatre bouillons au mélange, et mettez-le égoutter sur un tamis pour en exprimer le jus. Remettez la bassine sur le feu avec le jus, et versez-y une livre et demie de sucre cuit au cassé; faites-lui faire quelques bouillons, et versez la conserve dans des caisses.

DES CONSERVES AUX LIQUEURS.

On doit observer, dans la fabrication des conserves aux liqueurs, de ne pas faire bouillir la pâte, parce que la partie spiritueuse s'évaporerait.

On fait par les mêmes procédés que la conserve au marasquin décrite ci-après, toutes sortes de conserves en tablettes à l'escubac, à la fleur d'orange, à l'esprit de girofle, de menthe, de rose, etc.

CONSERVE AU MARASQUIN.

Prenez du sucre fin, qu'il soit pilé et passé au tamis très-fin; mêlez-le dans un vase de faïence avec de l'esprit de marasquin, jusqu'à ce qu'il ait la consistance d'une pâte à pastille; mettez-en dans un poêlon, et faites chauffer doucement cette espèce de pâte sans cesser de la re-

muer. Il est essentiel de ne point la faire bouillir. Quand elle est bien liquide, vous la versez dans des moules de fer-blane faits en forme d'entonnoir ; mettez-les ensuite sécher à l'étuve sur des plaques de fer.

CONSERVES DURES AU MOULE.

Les conserves dures au moule se font par les mêmes procédés que les conserves en tablettes, à l'exeeption qu'on fait euire la pâte qui est eomposée de suere et d'eau aromatique distillée : on aura soin de ne faire jeter qu'un bouillon à cette pâte. On eoule ces conserves dans les mêmes moules que les conserves en tablettes ; mais on peut en varier la forme pour en avoir en cœurs, en ovales, en earrés, etc. On peut aussi varier la eouleur de la pâte, en suivant le même proeédé que pour les pastilles de eouleur.

DES GATEAUX.

Le gâteau est une conserve soufflée dans laquelle on met des fleurs, à l'exeeption qu'on n'y met point de glace.

GATEAUX DE FLEURS D'ORANGE.

Faites cuire deux livres de sucre à la grande plume ; mettez-y une livre de fleurs d'orange,

et faites cuire le sucre au petit cassé ; vous le retirerez et y mettrez une demi-cuillerée de blanc d'œuf fouetté avec du sucre en poudre passé au tamis ; vous remuerez bien avec une spatule ; ce mouvement fera monter le sucre : lorsqu'il sera retombé, vous remuerez encore, il montera une seconde fois ; ensuite vous verserez la conserve dans des moules ou caisses de papier, que vous aurez eu soin de graisser avec de l'huile d'olives et de saupoudrer avec du sucre en poudre passé au tamis.

Les gâteaux de fleurs d'orange grillées se font de même, à l'exception qu'il faut auparavant praliner et griller les fleurs.

GATEAUX DE FLEURS D'ORANGE EN FORME DE CHAMPIGNONS.

Ces gâteaux se font de la même manière que les précédens, et quand le sucre monte pour la deuxième fois, on l'introduit avec une spatule dans un moule à champignons, que l'on a auparavant frotté de bonne huile d'olives. Ensuite on renverse le moule sur un linge blanc, et avec la pointe d'un couteau on sépare les deux parties du moule, et l'on pose les champignons sur un tambour qui doit être décoré en pastillage.

On peut leur donner la couleur que l'on veut, soit blanc, jaune ou rose, en mettant de la couleur dans la glace.

GATEAUX EN SUCRE SOUFFLÉ.

On a des moules en fer-blanc qui se séparent en deux parties comme le moule à champignons. On peut leur donner différentes formes, telle que celle d'un vase ou d'un buste; on les frotte légèrement avec de l'huile d'amandes douces, et on les met bien d'à-plomb. On fait cuire deux livres de sucre au petit cassé, on y met une forte pincée de fleurs d'orange nouvellement épluchées, avec une demi-once de glace indiquée pour les champignons; on remue le tout: quand le sucre est monté, on le laisse retomber, et l'on saisit ce moment pour le couler dans les moules; ensuite on introduit dans le moule un rond de bois troué au milieu, pour donner passage à l'air; il remplit la cavité du moule, et fait pénétrer le sucre partout.

On les colorise en rose, en mettant du carmin dans la glace, et en jaune en y mettant du safran.

MARSEILLES OU GINGEMBRE.

Prenez une livre et demie de sucre royal; faites-le cuire au fort soufflé; ajoutez-y une

once de gingembre en poudre; ôtez ensuite la poêle du feu, et prenez le bâton *à tabeller* dont j'ai parlé à l'article des *pastilles*; remuez votre sucre hors du feu, en appuyant le bâton un peu aux bords de la poêle; après quelques instans, ôtez avec une cuiller le sucre épais qui sera attaché aux bords de la poêle, mêlez-le dans le sucre fluide, ensuite recommencez à tabeller; regrattez, mêlez comme la première fois; répétez cette alternative quatre fois; alors votre sucre sera d'une consistance passablement épaisse; versez-le dans des capsules de papier de l'épaisseur d'un demi-doigt; prenez une fourchette, avec laquelle, pendant que le mélange est encore chaud, vous tracerez des losanges sur la surface de la marseille; ensuite faites avec la pointe d'un couteau des lignes diagonales un peu profondes et distantes l'une de l'autre de la grandeur que vous voulez donner à vos tablettes. Après les avoir fait refroidir entièrement, vous les détacherez du papier, et les séparerez l'une de l'autre. Elles se conservent très-long-temps dans un lieu chaud, ou simplement sec.

MARSEILLES D'ÉPICES POUR L'ESTOMAC.

Pour la dose d'une livre et demie de sucre,

que vous ferez cuire au cassé, vous prendrez un quarteron d'écorces d'oranges confites au sucre, autant de citronnat; ou, si vous l'aimez mieux, deux onces de pistaches, que vous pélerez à l'eau bouillante; hachez grossièrement les écorces et le citronnat ou les pistaches, ajoutez une demi-once de girofle et une demi-once de cannelle, concassés ensemble : versez ces ingrédiens dans votre sucre, qui ne sera cuit alors qu'au filet; incorporez-les bien doucement avec l'écumoire, et continuez de cuire votre sirop à la forte plume; ensuite froissez-le avec le bâton à *tabeller*; versez-le dans des capsules, et marquez avec un couteau des tablettes, comme je l'ai dit ci-dessus.

DES FRUITS A L'EAU-DE-VIE.

Il est peu de fruits que l'on ne puisse conserver dans l'eau-de-vie; cependant, comme je ne crois pas qu'il soit facile de les employer tous avec un égal succès, nous ne parlerons que des fruits à qui l'expérience a fait donner la préférence : tels sont la pêche, l'abricot, la mirabelle, la reine-claude et le rousselet de Reims; et si l'on est curieux de faire des essais sur d'autres fruits, les recettes suivantes pourront servir de modèle.

PÊCHES A L'EAU-DE-VIE.

Choisissez trente pêches, belles, bien colorées; faites attention qu'il ne faut pas qu'elles soient tout-à fait mûres, mais seulement bien près du point de maturité: ce fruit est toujours chargé de duvet, il faudra l'ôter, en vous servant d'une brosse molle, et en l'essuyant avec un linge blanc; vous l'inciserez ensuite dans toute sa longueur et jusqu'au noyau, afin que le sirop puisse pénétrer jusques dans l'intérieur. Toutes vos pêches étant préparées de la sorte, faites fondre trois livres de sucre dans une suffisante quantité d'eau pour le clarifier, comme nous l'avons enseigné ci-dessus (1). Votre sucre étant clarifié, et le sirop bouillant, toujours au feu, vous y jeterez votre fruit, et aurez l'attention de le remuer en tous sens avec l'écumoire, afin que la chaleur agisse par tous les côtés. Dès que vous apercevrez que le fruit s'amollit, retirez-le de dessus le feu, et arrangez vos pêches sur un tamis pour les faire égoutter. Pendant qu'elles égout-

(1) Comme il faut que le fruit baigne à l'aise dans le sirop; il faudra mettre plus d'eau avec le sucre qu'il n'est porté dans l'instruction que nous avons donnée au sujet de la clarification du sucre.

teront, vous remettrez votre sirop sur le feu, et s'il vous paraît trouble, vous le clarifierez de nouveau avec du blanc d'œuf; faites-lui faire trois ou quatre bouillons, et versez-le tout bouillant sur vos pêches, que vous aurez eu soin de transporter du tamis dans une grande terrine vernissée. Laissez de la sorte tremper votre fruit pendant 24 heures, après quoi retirez encore vos pêches du sirop, que vous remettrez sur le feu : vous lui ferez faire huit à dix bouillons, et vous le renverserez de nouveau sur vos pêches. Le troisième jour, mettez le fruit et le sirop ensemble sur le feu, et donnez-leur quatre à cinq bouillons couverts. Retirez la poêle du feu, laissez refroidir le tout à demi, ensuite prenez vos pêches une à une, et rangez-les proprement dans un bocal. Ensuite examinez combien votre bocal peut contenir de liquide; si vous jugez qu'il soit assez grand pour contenir quatre pintes, vous employez deux pintes d'eau-de-vie et deux pintes de sirop pour le remplir; s'il ne contient que trois pintes, vous ne mettrez qu'une pinte et demie de sirop pour une pinte et demie d'eau-de-vie. Il n'est guère possible d'assigner ici des doses précises, un peu de pratique suppléera à ce que nous ne pouvons pas

enseigner avec exactitude. Votre fruit étant couvert de liquide, il surnagera pendant un mois ou deux; mais à mesure qu'il sera pénétré par la liqueur, il tombera au fond.

ABRICOTS A L'EAU-DE-VIE.

Prenez la quantité d'abricots qu'il vous plaira, essuyez-les proprement avec un linge, pour leur ôter le duvet; jetez-les dans de l'eau bouillante; d'abord ils se précipiteront au fond, peu après ils remonteront sur l'eau; alors tirez-les de la poèle, et arrangez-les sur un linge blanc, ou, pour mieux faire, jetez-les dans de l'eau fraîche. Tous vos abricots étant blanchis de la sorte, vous les jeterez dans un sirop que vous aurez fait clarifier auparavant. Le reste du procédé est le même que celui que nous venons d'indiquer pour les pêches.

PÊCHES OU ABRICOTS A L'EAU-DE-VIE,
d'une autre manière.

Prenez de belles pêches ou abricots qui soient bien mûrs; essuyez-les légèrement avec un linge, pour ôter leur duvet; pesez votre fruit et pour chaque livre prenez un quarteron de sucre seulement. Clarifiez votre sucre, faites-le cuire jusqu'au grand perlé; mettez-y votre fruit, et faites-lui prendre trois ou quatre

bouillons. Pendant ce temps-là ayez grand soin de retourner votre fruit en tous sens, afin qu'il prenne le sucre partout, après quoi retirez la poêle du feu, et arrangez vos pêches ou abricots un à un dans un bocal. Le sirop étant plus de moitié refroidi, vous y verserez de l'eau-de-vie, à raison de trois demi-setiers par livre de fruit. Comme votre sirop pourrait être un peu épais, il ne faudra pas verser votre eau-de-vie tout d'un coup, le mélange ne pourrait se faire qu'avec beaucoup de difficulté; il faudra donc verser votre eau-de-vie à plusieurs reprises, et toujours remuer pour faciliter le mélange : ce mélange étant fait, vous le verserez dans le bocal où vous aurez arrangé votre fruit; il surnagera d'abord, mais à mesure que le sirop et l'eau-de-vie le pénétreront, il se précipitera au fond du bocal et c'est alors seulement qu'il sera bon à manger.

POIRES DE ROUSSELET A L'EAU-DE-VIE.

Choisissez des poires de rousselet qui ne soient pas tout-à-fait mûres : comme il y en a de deux espèces, la grosse et la petite, il ne faut pas prendre l'une pour l'autre; la petite comme la plus odorante, est la seule qui convienne à cette opération; on la nomme aussi

rousselet de Reims; piquez-les avec une épingle de tous côtés, et jetez-les dans de l'eau bouillante pour les faire blanchir; à mesure qu'elles s'amolliront, vous les retirerez, et vous les jeterez dans de l'eau fraîche : aussitôt qu'elles seront refroidies, vous les pelerez et les jeterez encore dans de l'eau fraîche, mais non dans celle qui aura déjà servi. Vous aurez soin d'exprimer le jus de deux citrons dans l'eau qui doit les recevoir, après avoir été pelées; c'est le vrai moyen de les entretenir dans une blancheur parfaite.

Faites ensuite clarifier du sucre en quantité proportionnée à votre fruit, et avec assez d'eau pour que le fruit y baigne à l'aise; votre sucre étant bien clarifié et encore bouillant, vous y mettrez votre fruit, et lui laisserez prendre sept ou huit bouillons couverts, après quoi vous retirerez la poèle du feu, et vous verserez le tout dans une terrine pour donner le temps au fruit de prendre le sucre; 24 heures après, vous remettrez dans la poèle le sirop sur le feu, et vous lui ferez prendre dix ou douze bouillons, après quoi vous le verserez tout bouillant sur vos poires, qui seront restées dans la terrine, pour les laisser encore 24 heures dans le sirop; le troisième jour, vous réitérerez la même opé-

ration ; mais après le sixième ou huitième bouillon, vous coulerez tout doucement votre fruit dans le sirop, et vous lui laisserez prendre six bouillons ; alors vous retirerez votre poêle du feu, ôterez l'écume, s'il y en a, laisserez refroidir le tout à demi, arrangerez vos poires dans le bocal, et mêlerez votre sirop avec une égale quantité d'eau-de-vie. Ce mélange étant fait, vous le verserez par-dessus vos poires arrangées dans le bocal : deux mois après, vous pourrez en faire usage.

Nous n'avons point exprimé ici la quantité de sucre qu'il convient d'employer, parce qu'il faut se régler sur la quantité du fruit que l'on veut confire ; nous établissons seulement pour règle générale qu'il faut que le fruit baigne à l'aise dans un sirop qui soit d'abord cuit au lissé, et ensuite cuit au perlé à la dernière cuisson.

MIRABELLES OU REINES-CLAUDES A L'EAU-DE-VIE.

Choisissez des mirabelles bien mûres, piquez-les partout avec une épingle, jetez-les dans de l'eau bouillante ; sitôt que vous les verrez monter sur l'eau, retirez-les du feu, et jetez-les tout de suite dans de l'eau fraîche ; lorsqu'elles seront bien refroidies, vous les re-

tirerez de l'eau et vous les mettrez égoutter sur un tamis. Pendant qu'elles égoutteront, faites clarifier du sucre dans une proportion relative à la quantité du fruit que vous employez ; votre sucre étant clarifié et bouillant encore, coulez-y votre fruit, et faites-lui prendre quatre bouillons couverts, après quoi retirez la poêle du feu, enlevez l'écume, et versez votre fruit et le sirop dans une terrine ; laisssez reposer le tout jusqu'au lendemain : versez le sirop sans le fruit dans la poêle à confiture, faites-lui prendre sept ou huit bouillons, et jetez-le par-dessus le fruit dans la terrine. Le troisième jour, mettez dans la poêle à confiture le sirop et le fruit ensemble, faites-leur prendre une dixaine de bouillons couverts, retirez la poêle du feu, enlevez l'écume, s'il est nécessaire, laissez un peu refroidir le tout, après quoi, rangez proprement votre fruit dans le bocal, mêlez ensemble autant de sirop que d'eau-de-vie, et versez cela par-dessus le fruit dans le bocal ; il surnagera pendant quelque temps ; lorsqu'il se précipitera au fond, il sera bon à manger.

Il faut bien ménager la mirabelle lorsqu'on la blanchit, parce qu'elle est sujette à se lâcher. On peut, selon cette recette, confire pareillement la reine-claude.

Autre manière de confire la Mirabelle et la Reine-claude.

Choisissez la quantité qu'il vous plaira de mirabelle ou de reine-claude, les unes et les autres parfaitement mûres, essuyez-les légèrement avec un linge, pesez-les, et pour chaque livre de fruit prenez un quarteron de sucre; faites-le clarifier, et ensuite cuire au grand perlé; mettez votre fruit dans le sirop; faites-lui prendre deux ou trois bouillons en le remuant doucement avec l'écumoire; retirez alors votre fruit de la poêle le plus proprement qu'il vous sera possible, et arrangez-le dans le bocal; votre sirop étant à demi-refroidi, ajoutez-y de l'eau-de-vie, à raison de trois demi-setiers par livre de fruit; remuez bien le mélange, et versez-le par-dessus votre fruit dans le bocal que vous boucherez bien avec du liège et avec un parchemin mouillé par-dessus. Ces fruits préparés selon cette recette se conserveront deux ans.

CERISES A L'EAU-DE-VIE, FRAMBOISES, CASSIS ET RAISINS SECS.

Choisissez tout ce qu'il y a de plus beau et de plus mûr en cerises, coupez la moitié de chaque queue, et mettez-les dans de l'eau

bien fraîche; après une demi-heure, retirez-les et faites-les égoutter sur un tamis; au reste, suivez le procédé que j'ai indiqué ci-dessus pour la mirabelle et la reine - claude. Lorsque le bocal est rempli, mettez sur chaque bocal de cerises douze clous de girofle et une demi-once de cannelle en bâton; enveloppez ces drogues dans un petit linge, repliez bien votre linge et nouez-le avec un fil, mettez ce linge dans le bocal avec les cerises. Après un ou deux mois d'infusion, goûtez votre fruit, et s'il a pris suffisamment d'odeur, vous retirerez le linge où sont enfermés les aromates.

Les framboises, le cassis, etc., à l'eau-de-vie se font de même que les cerises.

Les raisins secs se mettent à l'eau-de-vie sans qu'on ait besoin d'y mettre de sucre.

ORANGES FINES A L'EAU-DE-VIE.

Prenez des oranges bien rondes et bien unies, tournez-les et piquez-les dans le milieu, mettez-les dans de l'eau fraîche et faites-les blanchir à l'eau bouillante; quand elles fléchiront sous le doigt, retirez-les dans de l'eau fraîche; ensuite faites-leur jeter sept ou huit bouillons dans le sucre clarifié à la petite nappe; écumez-les et laissez-les reposer jusqu'au

lendemain que vous recommencerez la même opération : écumez-les encore, mettez-les dans des bocaux, et versez dessus moitié sirop et moitié eau-de-vie. Ayez soin de les bien boucher.

NOIX A L'EAU-DE-VIE.

On prendra de belles noix vertes fraîchement cueillies et assez peu avancées pour qu'une épingle puisse passer à travers. On les épluchera jusqu'au blanc, et on les mettra dans de l'eau fraîche. On fera bouillir de l'eau dans laquelle on aura jeté un peu d'alun, et le jus d'un citron pour les empêcher de noircir. Quand les noix seront suffisamment blanchies, on les retirera dans de l'eau fraîche. On prendra une quantité suffisante de sucre clarifié cuit au petit lissé, on le versera sur les noix, et l'on réitérera cette opération pendant trois jours, le quatrième on fera cuire le sucre à la nappe; on le versera sur les noix; le lendemain on mettra dans des bocaux les noix bien égouttées; on ajoutera au sucre cuit les deux tiers de plus d'eau-de vie; on passera la liqueur à la chausse, on la versera sur les noix, et on bouchera bien les bocaux.

Manière de mettre à l'eau-de-vie les Fruits confits au liquide.

On peut encore mettre à l'eau-de-vie les fruits confits au liquide : pour cela, il faut les faire égoutter sur un tamis et les placer dans des bocaux, ensuite verser dessus de l'eau-de-vie à vingt-deux degrés; les fruits, après y avoir passé trois ou quatre mois, sont très-agréables et très-moëlleux.

DES MARMELADES,
OU FRUITS CONFITS AU SUCRE.

On appelle *marmelade* les confitures à demi-liquides faites avec des fruits dont la chair a quelque consistance, comme les abricots, les prunes, les pêches, etc.

On observera qu'il faut presque toujours une demi-livre de sucre pour une livre de fruit.

MARMELADE DE CERISES OU DE MIRABELLES.

Choisissez les meilleures cerises et qu'elles soient bien mûres; ôtez-en les queues et les noyaux; pesez votre fruit et prenez pour chaque livre de fruit une demi-livre de sucre; clarifiez-le et faites-le cuire au grand perlé; étant à ce point, mettez-y votre fruit et re-

muez-le avec l'éeumoire en tous sens, afin qu'il prenne le suere partout, et éeumez-le; laissez cuire cela pendant une heure environ. Faites ensuite l'épreuve suivante: mettez une petite cuillerée de votre sirop sur une assiette froide, et laissez refroidir ce sucre: lorsqu'étant refroidi il ne coule plus et est épais et roide, en consistance de gelée, ce fruit est au point convenable. Retirez alors la poêle du feu. Il ne faut pas laisser refroidir le fruit dans la poêle, il pourrait prendre un goût de cuivre, qui est non-seulement désagréable, mais aussi nuisible à la santé. Pour éviter ce désagrément, il faut le mettre tout chaud dans les bocaux de verre ou de faïence que l'on aura grand soin de chauffer dessus le feu. Mettez alors une cuillerée du fruit de la poêle dans le verre; tournez le verre en tous sens, pour que le suere chaud s'étende partout; vous pouvez ensuite remplir le verre avec le fruit et le sucre, sans craindre que le verre se fende. Laissez refroidir la marmelade dans les boeaux découverts, et lorsqu'elle sera froide, vous boucherez bien les verres avec du papier doublé ou du parchemin mouillé.

MARMELADE DE FRAMBOISES OU DE GROSEILLES.

Otez aux framboises ou aux groseilles toute la verdure, pesez votre fruit; prenez pour chaque livre une demi-livre de sucre, et suivez le procédé décrit ci-dessus pour les cerises.

MARMELADE D'ABRICOTS OU DE PÊCHES.

Choisissez les plus beaux, mais pas trop mûrs, de l'un de ces fruits; pelez-le, ôtez-en les noyaux, et mettez-le dans un vase de faïence: votre fruit étant préparé de la sorte, clarifiez du sucre en assez grande quantité pour que le fruit puisse baigner à l'aise dans le sirop; faites-le cuire au lissé; ce sirop étant un peu refroidi, vous le verserez sur les abricots ou pêches, dans la terrine, et vous y laisserez votre fruit tremper pendant 24 heures; après quoi vous retirerez encore vos abricots ou pêches du sirop, que vous remettrez sur le feu; vous lui ferez faire douze à quinze bouillons, et vous le reverserez de nouveau sur vos pêches ou abricots: répétez cette cuisson toutes les 24 heures, pendant six jours: il faut à chaque cuisson y ajouter un morceau de sucre, et peu à peu le cuire plus long-temps et plus épais. A la dernière cuisson, il doit être au grand perlé: vous y verserez alors votre fruit et le laisserez cuire

dans le sucre pendant quelques minutes : il faut se garder de ne pas remuer le fruit avec l'écumoire, parce que ces fruits étant très-délicats, sont sujets à se lâcher. Après trois à quatre bouillons, ôtez la poêle de dessus le feu, et mettez votre fruit dans des bocaux de verre ou de faïence.

En trempant pendant les six jours les fruits dans le sirop, il faut les couvrir d'un morceau de papier coupé en rond, de la grandeur de la terrine, de manière que ledit papier repose immédiatement sur la surface du sirop et des fruits, afin d'empêcher les fruits de s'élever trop au-dessus du sirop, et de tenir humides ceux qui ne trempent pas entièrement.

Les mirabelles exigent en tout les mêmes procédés.

MARMELADE DE COINGS.

Prenez des coings bien mûrs, pelez-les et coupez-les en morceaux oblongs, versez-les dans de l'eau bouillante ; s'ils commencent à s'amollir, retirez-les de la poêle et versez-les dans de l'eau fraîche ; étant blanchis et refroidis, vous les laisserez égoutter sur un tamis. Le reste du procédé est le même que pour les abricots et pêches ci-dessus.

MARMELADE D'ÉCORCES DE CITRON OU D'ORANGE.

L'on prend des citrons ou des oranges dont on a exprimé tout le suc : on en ôte le blanc, et on jette les écorces jaunes dans de l'eau bouillante ; quand elles commencent à s'amollir, on les retire de la poêle pour les jeter dans de l'eau fraîche ; on les met sur un tamis pour les faire égoutter, puis on les confit de la même manière que les abricots.

MARMELADE DE FLEURS D'ORANGE.

Prenez de la belle fleur d'orange bien épluchée, faites-la blanchir jusqu'à ce qu'elle soit molle, en y exprimant le jus d'un citron ; passez-la dans plusieurs eaux fraîches pour la rafraîchir ; égouttez-la et pressez-la le plus que vous pourrez dans un linge blanc ; mettez-la dans un mortier bien propre ; pilez-la en y ajoutant le jus d'un citron. Prenez ensuite pour une livre de fleurs, trois livres de sucre fin que vous ferez cuire au soufflé ; mettez votre fleur pilée dans un vase à part ; délayez peu à peu votre fleur avec votre sucre, sans la mettre sur le feu ; et lorsqu'elle sera tout-à-fait délayée, versez-la dans des pots.

MARMELADE DE VERJUS.

Prenez de beau verjus, égrénez-le et jetez-le dans une poêle d'eau bouillante pour le blanchir; quand les grains seront montés sur l'eau, couvrez la poêle; ôtez-la du feu et mettez-la sur des cendres chaudes l'espace de deux heures pour faire reverdir votre verjus. Laissez-le refroidir dans la même eau en le versant dans une terrine, pour éviter l'action de l'acide sur le cuivre; égouttez vos grains, pressez-les sur un tamis; faites-en sortir le jus, que vous mettrez sur le feu pour en faire évaporer l'humidité; ôtez-le promptement de la poêle, pesez-le et faites cuire au cassé autant pesant de sucre que vous aurez de jus, incorporez-le avec le fruit; faites-le frémir sur le feu et l'empotez.

MARMELADE D'ÉPINES-VINETTES.

Faites fondre avec une chopine d'eau cinq livres d'épines-vinettes bien égrenées; jetez-les sur un tamis pour les égoutter; faites dessécher votre fruit sur un bon feu, en le remuant avec une spatule jusqu'à ce qu'il quitte la poêle; faites ensuite cuire cinq livres de sucre clarifié au soufflé, mettez-y le fruit; mêlez-le bien avec le sucre, faites-le frémir un instant et mettez la marmelade dans des pots.

NOIX VERTES CONFITES AU SUCRE.

Prenez dans le courant du mois de juillet une certaine quantité de noix ; elles doivent être parvenues à leur entière grosseur ; cependant il ne faut pas qu'elles soient mûres au point d'être boiseuses : pour connaître cela, prenez une grosse épingle, si vous pouvez la faire entrer aisément dans l'intérieur, vous jugerez que ces noix sont bonnes à confire. Piquez chaque noix avec une grande épingle, partout et en tous sens, et versez-les de suite dans de l'eau fraîche, dans laquelle vous les laisserez pendant deux heures. Ensuite retirez les noix de cette eau ; rejetez la première eau, pour remplir la terrine d'eau fraîche, mettez-y vos noix et laissez-les tremper pendant quatre jours en renouvelant l'eau toutes les vingt-quatre heures, afin de priver le fruit d'amertume. Ce temps expiré, mettez vos noix avec de l'eau nouvelle, dans une poêle sur le feu ; lorsque le fruit s'amollit, vous l'enlevez avec l'écumoire et le versez dans de l'eau fraîche pour le laisser encore quatre ou cinq jours dans de l'eau, en le renouvelant chaque jour. Ce temps expiré, vous arrangerez vos noix dans une grande terrine vernissée.

Pour confire les noix vertes, on se sert ordinairement du sucre le plus commun, même du rebut et de l'écume qu'on a ramassé, épargné et conservé en clarifiant du sucre. Faites cuire ce sucre avec de l'eau, et passez ensuite ce sirop par un linge non serré, ou encore mieux par la chausse, pour le séparer de toute ordure ou impureté ; lavez bien la poêle dans laquelle vous avez cuit le sucre, versez-y le sirop filtré, remettez-le sur le feu, et faites le cuire au petit filet ou au lissé ; étant à ce point, laissez-le refroidir à moitié et versez-le sur votre fruit dans la terrine. Gardez-vous bien de ne pas verser le sirop chaud sur les noix, parce que le fruit deviendrait feuillu, c'est-à-dire que la peau se détacherait des noix. Après 24 heures, remettez votre sirop au feu, sans le fruit ; laissez-le cuire un peu plus fort qu'auparavant, versez-le à demi refroidi sur le fruit, et laissez tremper le fruit pendant huit à neuf jours dans le sirop. Répétez la cuisson du sucre toutes les 24 heures, en observant que le sirop doit être plus cuit chaque jour ; à la huitième et dernière cuisson il sera au perlé ; ajoutez à chaque cuisson un peu de sucre-cassonnade. Le fruit doit baigner à l'aise dans le sirop. Le huitième jour mettez infuser

quelques clous de girofle et de la cannelle en bâton, dans un verre d'eau, jusqu'au lendemain. Le neuvième jour, coupez les clous de girofle en quatre sur leur longueur; coupez également la cannelle en petits morceaux longs et minces, enlevez les noix de leur sirop, et mettez dans chaque noix, en des endroits différens, quatre morceaux de girofle et autant de morceaux de cannelle; pendant ce temps mettez le sirop au feu, faites-le cuire au grand lissé, versez-le à demi froid sur votre fruit, laissez-le tremper encore 24 heures. Le lendemain remettez votre sirop pour la dernière fois sur le feu, et lorsqu'il commencera à bouillir, versez-y votre fruit; donnez encore une douzaine de bouillons et enlevez la poêle du feu; ensuite chauffez les bocaux, mettez-y peu à peu vos noix avec l'écumoire, versez le sirop dessus de manière que les noix en soient couvertes. Le tout étant refroidi, on bouche les bocaux avec du liége et du parchemin mouillé.

Ces noix sont mangeables tout de suite et peuvent se conserver dix ans, ce temps ne fait qu'augmenter leur agréable saveur. Mais il est bon d'observer qu'avec le temps les noix boiront le sirop. A mesure qu'il diminuera, on

prendra de la cassonade qu'on fera cuire avec de l'eau en consistance de sirop, et on restituera ce que le fruit aura pu diminuer.

Instruction préliminaire sur la manière de confire les fruits au liquide et au sec.

Il est très-essentiel, pour bien confire les fruits tant au sec qu'au liquide, de choisir des fruits d'une belle qualité et ayant acquis le degré de maturité qui est nécessaire pour être employés avec avantage par le confiseur. Il faut les blanchir convenablement; s'ils ne l'étaient pas assez, le sucre ne pénétrerait pas dans leur intérieur; il faut donc éviter avec soin ces deux inconvéniens, prendre garde aussi que le sucre dans lequel on veut confire ne soit pas trop cuit, parce qu'il n'aurait plus l'activité nécessaire pour s'incorporer avec le fruit, et ne le garantirait pas d'une fermentation qui l'empêcherait de se garder.

Qand il arrive que ces précautions n'ont pas été bien observées, et que le fruit a pris un petit goût de moisi, on le lui ôte en faisant bouillir de nouveau le sucre clarifié, auquel on ajoute un peu d'eau; et en le faisant cuire au degré qu'il aurait dû avoir d'abord: cependant

cela prive vos fruits d'avoir une aussi belle apparence que si vous aviez bien opéré en premier lieu.

Nous n'indiquerons pas la dose de sucre qu'il faut employer pour confire au liquide chaque espèce de fruit; il suffit pour les conserver qu'ils baignent dans le sucre clarifié.

La plupart des fruits confits peuvent être séchés de deux façons, c'est-à-dire, communs et fins.

Nous n'indiquerons qu'en général et dans l'article suivant la manière de faire les communs.

MANIÈRE DE FAIRE LES FRUITS CONFITS SECS ET COMMUNS.

Prenez des fruits confits au sucre, retirez-les de leur sirop, et mettez-les sur un tamis pour les égoutter; étant bien égouttés, vous les arrangerez sur un papier blanc et les mettrez dans un lieu sec: retournez-les tous les jours jusqu'à ce qu'ils soient parfaitement secs, après vous les arrangerez dans des boîtes rondes ou carrées.

ABRICOTS VERTS AU LIQUIDE.

Prenez des abricots dont le noyau ne soit pas formé, et au travers desquels une épingle puisse entrer sans résistance. Il faut premiè-

rement les nettoyer du duvet dont ils sont couverts en les lessivant de la manière suivante: on met de l'eau dans une poèle avec de la cendre de bois neuf; on place la poèle sur le feu, et l'on écume tous les charbons qui viennent au-dessus de l'eau. Quand elle aura bouilli quelque temps, vous trouverez que cette eau est devenue douce et grasse, vous l'ôterez du feu et la laisserez reposer. Tirez-la au clair et remettez-la sur le feu; quand elle commencera à bouillir, vous y jeterez quelques abricots; s'ils se nettoient bien, vous y mettrez les autres et empêcherez qu'ils ne bouillent en remuant toujours avec une écumoire; quand la bourre ou duvet s'en détachera, vous les retirerez de la lessive et les mettrez dans de l'eau fraîche, où vous les nettoierez entièrement de leur bourre; ensuite vous les remettrez sur le feu dans une poèle d'eau, et les ferez blanchir; quand ils fléchiront sous le doigt, vous ne laisserez qu'un feu très-doux sous votre poèle pour faire reverdir vos abricots. Cette opération étant finie vous mettrez dans une poèle la quantité de sucre clarifié qu'il faudra en proportion de votre fruit. Vous passerez vos abricots deux fois dans l'eau fraîche et les égoutterez. Vous les coulerez ensuite

dans le sucre, et leur ferez jeter un petit bouillon, après quoi vous les retirerez du feu pour les écumer, et les mettrez dans une terrine assez grande pour qu'ils nagent dans le sucre. Ce premier sucre doit être léger en cuisson.

Le lendemain, faites égoutter votre fruit, et donnez une douzaine de bouillons à votre sucre; laissez-le tiédir et versez-le sur le fruit. Vous recommencerez cette opération cinq fois dans l'espace de cinq jours, et l'augmenterez de sucre clarifié à mesure que celui de vos fruits diminuera. Enfin vous mettrez égoutter vos abricots pour voir s'ils sont assez nourris de sucre: si vous êtes satisfait, vous ferez cuire le sucre jusqu'à la grosse perle; vous verserez votre fruit dedans, lui laisserez jeter cinq à six bouillons, le retirerez du feu, l'écumerez et l'empoterez à moitié froid.

ABRICOTS EN QUARTIERS CONFITS AU LIQUIDE ET AU SEC;

Manière d'en faire des Compotes.

Prenez des abricots jaunes, peu mûrs, mais dont les noyaux s'énlèvent facilement, pelez-les légèrement, jetez-les à mesure dans une bassine d'eau fraîche, mettez la bassine sur le feu, et faites bouillir vos abricots jusqu'à ce qu'ils montent; retirez-les avec une écumoire

et jetez-les dans de l'eau fraîche; quand ils seront bien refroidis, faites-les égoutter.

Faites cuire du sucre clarifié au petit lissé, ajoutez-y un peu d'eau; quand il sera chaud, mettez-y les abricots, de manière à ce qu'ils y baignent bien, faites-les bouillir un peu dans le sucre et retirez-les dans une terrine. Le jour suivant, vous les retirerez du sucre et les ferez égoutter; vous ajouterez du sucre clarifié à la quantité de sucre que vous avez déjà, et le ferez cuire à la petite nappe. Mettez-y vos abricots et laissez-leur jeter un bouillon couvert. Continuez la même opération pendant trois jours : le quatrième, faites cuire votre sucre au grand perlé, mettez-y vos abricots, et faites-leur jeter cinq à six bouillons; remuez-les pour qu'ils ne s'attachent point au fond de la bassine; écumez; empotez-les, et placez vos pots à l'étuve.

Quand on veut avoir des abricots au sec, on les fait égoutter et on les place sur des ardoises; on y saupoudre du sucre, mais légèrement. Le jour suivant on peut les mettre dans des coffrets.

On peut aussi faire des compotes avec des abricots au liquide. Après les avoir fait égoutter, on les place dans un compotier, l'on y

verse tout chaud du sucre clarifié et cuit, auquel on ajoute un peu d'eau et le jus d'une orange.

ABRICOTS CONFITS EN ENTIER AU SEC.

Prenez de beaux abricots un peu fermes, faites-leur une petite ouverture par en haut pour en faire sortir le noyau; mettez-les à mesure dans de l'eau fraîche, puis faites-les blanchir sur le feu: quand ils commenceront à bouillir, retirez de la bassine avec l'écumoire ceux qui commenceront à fléchir sous le doigt. Faites-les refroidir dans de l'eau fraîche, et faites-les égoutter.

Pendant ce temps on fera cuire au petit lissé une quantité proportionnée de sucre clarifié; on le retirera quand il bouillira, pour y ajouter les abricots: on leur fera jeter quelques petits bouillons, puis on retirera la bassine du feu. Le lendemain, on séparera le sucre qu'on fera cuire à la nappe et qu'on versera bouillant sur les abricots. Le surlendemain on séparera encore le sucre qu'on fera cuire au petit perlé, et on y joindra le fruit pour y recevoir un bouillon. Le jour suivant on les égouttera, et étant posés sur des plaques, on les saupoudrera de sucre tout autour avant de les mettre

à l'étuve ; cela fait, on les rangera dans des boîtes par couches, entre chacune desquelles on aura soin de mettre une feuille de papier.

CERISES CONFITES, AVEC LEURS NOYAUX OU SANS NOYAUX, AU LIQUIDE.

Prenez six livres de belles cerises, retirez-en le noyau, et coupez-leur le bout de la queue; jetez-les dans six livres de sucre clarifié cuit à la grosse plume; donnez-leur quelques bouillons en tenant votre bassine couverte, écumez-les, retirez-les du feu et faites les égoutter. Le lendemain faites cuire votre sucre au gros perlé, en y incorporant un peu de jus de groseilles; faites prendre à votre fruit huit à dix bouillons couverts; étant retiré du feu, vous l'écumerez et le mettrez dans des pots. Votre fruit étant refroidi, vous le couvrirez avec un doigt de groseilles framboisées.

CERISES EN BOUQUETS AU SEC.

Faites des petits bouquets de sept à huit belles cerises d'égale grosseur, nouez-les par la queue; vous les jeterez dans une bassine de sucre clarifié cuit au soufflé; vous laisserez prendre à vos cerises une quinzaine de bouillons; vous écumerez proprement et retirerez le tout dans une terrine, pour le mettre à l'étuve

jusqu'au lendemain, où vous égoutterez et ferez sécher vos cerises. Il faut mettre une livre de sucre par livre de fruit.

FRAMBOISES AU LIQUIDE.

On prendra des framboises bien rouges, mais pas trop mûres : après les avoir épluchées, on leur fera jeter une douzaine de bouillons dans le sucre clarifié cuit au petit boulé; on écumera et on retirera le tout dans une terrine : au bout de vingt-quatre heures, on égouttera le fruit et on le mettra dans des pots. Comme la framboise est extrêmement sèche, on mettra dans le sucre, pour la valeur de cinq à six livres de framboises, deux verres de jus de cerises qu'on aura passé à la chausse. On fera revenir le sucre à la nappe, et on le versera sur les framboises; on y ajoutera ensuite une petite couche de gelée de groseilles, et le tout étant froid, on le couvrira d'abord d'un rond de papier trempé dans de l'eau de vie, et ensuite d'un autre papier que l'on ficellera.

On mettra une livre de sucre par livre de fruit.

GROSEILLES DE BAR CONFITES EN GRAPPES AU LIQUIDE.

Prenez indifféremment des groseilles rouges

ou blanches, mais ne les mélangez pas; choisissez de belles grappes dont les grains soient le plus gros possible, et retirez-en les pepins adroitement avec le bec d'une plume. Votre sucre clarifié étant cuit au boulé, vous retirerez la bassine du feu pour y recevoir les groseilles; vous les remuerez avec une écumoire, et y emploierez toute votre adresse pour que votre fruit ne crève pas trop; vous lui donnerez un bouillon couvert; vous retirerez encore la bassine du feu, écumerez légèrement, et mettrez ainsi vos groseilles dans des vases de verre que vous ne couvrirez que le lendemain.

On met une livre de sucre par livre de fruit.

ÉPINE-VINETTE EN GRAPPES AU LIQUIDE.

On choisit de l'épine-vinette et on en retire les pepins, comme il a été dit dans l'article précédent relativement aux groseilles. On fait cuire au petit boulé le même poids de sucre clarifié qu'on a de beau fruit ; on mélange le fruit avec le sucre; on leur fait jeter quelques bouillons, et l'on écume. On garde son mélange dans une terrine jusqu'au lendemain, et l'on peut mettre en pot l'épine-vinette et la couvrir.

PRUNES DE REINE-CLAUDE AU LIQUIDE ET AU SEC.

Il faut se procurer des prunes de reine-claude vertes, fermes sous le doigt, et dont le noyau quitte facilement. On leur coupe le bout de la queue et on les pique en plusieurs endroits, particulièrement à l'entour de la queue; on les met nager dans une bassine d'eau sur le feu; quand l'eau est prête à bouillir, on les retire. Au bout de vingt-quatre heures, on les remet dans la même eau sur un feu doux; on jette sur le fruit un peu de verjus pour le faire reverdir. On entretient l'eau chaude, sans la laisser bouillir, pendant près de trois heures, et l'on remue de temps en temps. Quand le fruit est redevenu vert, on augmente le feu, et lorsqu'il monte à la surface de l'eau, on le retire dans de l'eau fraîche, qu'on change jusqu'à ce qu'il soit bien refroidi, puis on le fait égoutter.

On fait prendre ensuite quelques bouillons à son fruit dans du sucre cuit à la nappe qu'on a fait venir au petit lissé, en y mettant un peu d'eau. Après avoir écumé, on verse le mélange dans une terrine. Pendant deux jours vous augmenterez la cuisson de votre sucre, sans y

laisser votre fruit. Les troisième et quatrième jours, vous y laissez vos prunes, auxquelles vous donnez un bouillon couvert. Votre sucre étant devenu au perlé, vous empotez votre mélange, et vous le laissez passer deux nuits à l'étuve.

On peut faire de ces prunes au sec en les retirant sur des plaques, en les faisant égoutter et en les passant à l'étuve.

MIRABELLES CONFITES AU LIQUIDE.

Prenez de grosses mirabelles qui ne soient pas bien mûres; ôtez-en le noyau ou piquez-les, et mettez-les à mesure dans de l'eau fraîche; ayez une poêle d'eau bouillante sur le feu, dans laquelle vous mettrez un peu d'alun en poudré, pour empêcher que les mirabelles ne tournent; jetez-y votre fruit, et quand il montera sur l'eau, retirez-le avec une écumoire; mettez-le dans de l'eau fraîche, retirez-le et laissez-le égoutter, ensuite mettez-le dans une terrine avec du sucre clarifié plus que tiède. Vous couvrirez le tout d'une feuille de papier, et le laisserez reposer dans une étuve. Le lendemain vous égoutterez les mirabelles; vous donnerez une vingtaine de bouillons au sirop, et le retirerez du feu. Quand il

sera tiède, vous le verserez sur le fruit, que vous couvrirez comme vous avez fait la veille. Le jour suivant, vous le mettrez dans une poêle avec le sirop, et le ferez frémir pendant un demi-quart d'heure : vous le remettrez encore dans votre terrine jusqu'au lendemain, où vous ferez cuire votre sirop au grand perlé; vous y mettrez vos mirabelles et leur ferez jeter quelques bouillons couverts; vous les écumerez, puis les empoterez.

PÊCHES AU LIQUIDE.

Choisissez de belles pêches avant qu'elles soient parvenues à leur maturité, piquez-les avec une forte épingle, et mettez-les dans de l'eau fraîche; faites-les blanchir, et quand elles fléchiront sous le doigt, retirez-les dans de l'eau fraîche. Mettez dans une bassine du sucre clarifié cuit au petit lissé; lorsqu'il sera prêt à bouillir, vous le jeterez sur les pêches. Le jour suivant vous les retirerez du sucre, que vous ferez cuire à la petite nappe, et le verserez encore sur vos pêches. Le troisième jour vous opérerez de même; le quatrième vous ferez cuire le sucre au petit perlé, vous y jeterez vos pêches et leur ferez jeter un bouillon couvert. Enfin, le cinquième jour, lorsque votre sucre est au

grand perlé, vous y mettez vos pêches, vous leur faites jeter quatre ou cinq bouillons, vous les mettez dans l'étuve, où vous les laissez pendant deux jours, ensuite vous les empotez.

FIGUES CONFITES AU LIQUIDE.

Prenez des figues à moitié mûres; piquez-les du côté de la queue, blanchissez-les jusqu'à ce qu'elles soient un peu molles; laissez-les refroidir à moitié; jetez-les ensuite dans de l'eau fraîche, et mettez les égoutter; faites cuire du sucre clarifié au perlé, mettez-y votre fruit et faites-lui jeter trois ou quatre bouillons couverts, ôtez le de dessus le feu, écumez-le bien, mettez-le dans une terrine, et faites-lui passer la nuit à l'étuve; le lendemain, égouttez le sirop sans ôter le fruit de la terrine, faites-lui jeter dix ou douze bouillons, et lorsqu'il sera tiède, jetez-le sur le fruit. Le surlendemain, après avoir recommencé la même opération, vous égoutterez le fruit, ferez cuire le sirop au grand perlé, mettrez vos figues dedans, leur ferez jeter un bouillon couvert, les écumerez et les empoterez.

ANGÉLIQUE CONFITE AU LIQUIDE ET AU SEC..

Après avoir ôté la feuille de la tige nouvellement cueillie, d'une bonne grosseur, et avant

qu'elle soit montée en graine, on la coupe d'une longueur convenable, et à mesure on la met dans de l'eau fraîche; on la fait blanchir à gros bouillons; quand elle s'écrase sous la main, on l'ôte du feu, et on la jette dans de l'eau fraîche; après cela on la pare et on lui enlève la peau comme aux cardons d'Espagne: on la jette de nouveau dans de l'eau fraîche, on l'égoutte, on la met dans une terrine, et on jette par-dessus du sucre clarifié en suffisante quantité pour qu'elle y nage pendant 24 heures de suite; au bout de ce temps, on donne dix ou douze bouillons au sucre, qu'on verse dessus lorsqu'il est tiède. On opérera de même pendant quatre ou cinq jours, après quoi on l'égoutte encore, et on fait cuire le sucre au grand perlé, qu'on augmente s'il est nécessaire; on y met l'angélique; on lui fait jeter cinq ou six bouillons couverts, puis on la retire du feu. On l'écume et on la met dans des pots.

Vous pouvez aussi, lorsque vous avez versé le sucre au grand perlé sur votre angélique, la laisser pendant un jour dans le sucre, puis l'égoutter et la faire sécher sur des ardoises ou plaques de fer à l'étuve; le lendemain vous la retournerez, et quand elle sera sèche, vous la mettrez dans des boites.

MARRONS GLACÉS.

Prenez de beaux marrons, ôtez-leur la première peau; ayez une poêle d'eau bouillante sur le feu, dans laquelle vous aurez délayé deux cuillerées de farine, faites-les blanchir : vous connaîtrez qu'ils le sont suffisamment lorsque la tête d'une épingle passera à travers. Otez-les de dessus le feu, retirez-les de la poêle les uns après les autres pour leur ôter la peau qui leur reste; mettez-les à mesure dans de l'eau tiède, égouttez-les ensuite et passez-les dans de l'eau fraîche; égouttez-les encore, et mettez-les dans du sucre clarifié; faites-les frémir un moment, et mettez-les à l'étuve avec un peu de jus de citron jusqu'au lendemain, où vous les égoutterez et donnerez une douzaine de bouillons à votre sucre : lorsqu'il sera tiède, vous y mettrez vos marrons et les remettrez à l'étuve. Vous pourrez ensuite les égoutter définitivement, et les faire sécher sur des ardoises, après les avoir saupoudrés de sucre.

VERJUS AU LIQUIDE ET AU SEC.

Prenez deux livres de gros verjus; fendez-le et ôtez-en les pepins; faites bouillir de l'eau dans une poêle, et mettez-y votre verjus; faites-lui jeter un bouillon; ne laissez plus qu'un feu

doux ; laissez-y votre poêle pendant cinq à six heures, couvrez-la bien pour faire reverdir votre fruit ; égouttez-le ensuite sur un tamis. Faites cuire deux livres de sucre à la petite plume ; mettez-y le verjus ; faites-lui jeter deux bouillons couverts, écumez-le et mettez-le dans des pots.

Pour faire du verjus au sec, préparez et blanchissez-le comme il a été dit ci-dessus. Ensuite clarifiez le sucre, faites-le cuire au perlé ; mettez-y le verjus, auquel vous donnez quelques bouillons ; le lendemain vous l'égouttez, et faites cuire le sucre au grand perlé, vous y remettez le verjus, et lui laissez jeter un bouillon couvert ; vous l'écumez. Le jour suivant vous égouttez le verjus, et le mettez sur des ardoises à l'étuve, après l'avoir saupoudré de sucre.

COINGS CONFITS AU LIQUIDE.

Il faut que vous choisissiez des coings bien mûrs, qui soient jaunes et sains ; coupez-les par quartiers, pelez-les, ôtez-en le cœur, et faites les blanchir jusqu'à ce qu'ils soient bien mollets ; jetez-les dans de l'eau fraîche et mettez-les égoutter ; faites cuire du sucre clarifié au lissé, mettez-y vos coings, et couvrez-les.

Faites-les frémir pendant un quart d'heure, et ôtez-les du feu pour les écumer; mettez-les dans une terrine et laissez-les reposer pendant deux jours ; alors vous les égoutterez et ferez cuire votre sucre au perlé ; vous y jeterez vos coings et leur donnerez un bouillon couvert ; vous les laisserez refroidir et les ferez frémir pendant un quart d'heure, après quoi vous les laisserez reposer jusqu'au lendemain. Vous les égoutterez, et ferez cuire votre sucre au grand perlé ; vous y mettrez votre fruit, lui ferez jeter un bouillon couvert, et lorsqu'il sera un peu refroidi, vous l'empoterez et mettrez par-dessus un doigt de gelée de coings.

Si vous voulez avoir des ces coings confits d'une belle couleur rouge, mettez-y un peu de cochenille préparée, et remplissez également vos pots avec de la gelée rouge.

FLEURS D'ORANGE CONFITES AU LIQUIDE ET AU SEC.

Faites bouillir de l'eau dans une grande poêle, et jetez-y des fleurs d'orange fraîchement cueillies ; lorsqu'elles auront jeté une vingtaine de bouillons et qu'elles commenceront à fléchir sous le doigt, vous les retirerez promptement et les rejeterez dans une autre poêle d'eau

bouillante, où vous presserez deux jus de citrons : pour les achever de blanchir, vous les remettrez dans de l'eau fraîche, en y ajoutant encore un jus de citron, après cela, vous les ferez égoutter.

Pour faire le sirop qui vous est nécessaire, vous ferez tiédir du sucre clarifié et le verserez sur vos fleurs. Le jour suivant, vous ferez cuire votre sucre au petit lissé ; quand il ne sera plus que tiède, vous le verserez sur vos fleurs : il ne faut pas qu'elles aillent du tout sur le feu. Pour les finir, le troisième jour, il faudra faire cuire le sucre au petit perlé, le verser sur les fleurs, et mettre le tout dans des pots qu'on ne couvrira que le lendemain.

Pour tirer au sec de la fleur d'orange, on ne donne la dernière cuisson du sucre qu'au lissé, et on le jette de même sur les fleurs ; après quoi, les ayant laissé reposer et refroidir, on les met égoutter et on les tire au sec avec du sucre en poudre, en les arrangeant sur un tamis. Le lendemain on les retourne de l'autre côté, en les saupoudrant encore de sucre.

On emploie pour faire cette confiture, le plus beau sucre qu'il soit possible d'avoir ; on en met en suffisante quantité pour nourrir les fleurs qu'on veut confire : ces fleurs ne pren-

nent que le sucre qu'il leur faut. On n'en doit pas confire plus de deux ou trois livres à-la-fois.

ORANGES DE PORTUGAL, CITRONS ET CÉDRATS CONFITS AU LIQUIDE.

Prenez les oranges les plus égales, avec une écorce épaisse, tournez-les, c'est-à-dire enlevez-en l'écorce, mettez-les dans de l'eau fraîche; jetez-les ensuite dans de l'eau bouillante, et retirez-les dans de l'eau fraîche, quand la tête d'une épingle pourra y entrer facilement.

Prenez du sucre cuit au lissé, faites-le bouillir, mettez-y les oranges, et lorsqu'elles auront jeté quelques bouillons, écumez-les et mettez le tout dans une terrine. Le jour suivant vous les égoutterez, et après avoir fait jeter quelques bouillons au sucre cuit, vous le verserez sur les fruits. Le troisième jour, vous ferez cuire le sucre à la nappe, en y ajoutant un peu de sucre clarifié : vous y mettrez les oranges, et leur ferez jeter un bouillon couvert. Vous opérerez de même pendant deux jours; le dernier, vous ferez cuire le sucre au perlé, vous y ferez jeter un bouillon aux oranges et les empoterez.

Pour faire les oranges en quartiers, on emploie les mêmes procédés que pour les précédentes, à l'exception que l'on marque quatre

séparations dans les oranges, sans pour cela que les quartiers se détachent, et quand elles sont bien confites, on sépare les quartiers.

Les *citrons* et les *cédrats* se confisent de même.

ROQUILLES D'ORANGES.

On appelle *roquilles* la pelure des oranges tournées ; on en fait un paquet que l'on confit avec les oranges ; le troisième jour on les fait égoutter et on les met à l'étuve, en ayant soin de les remuer souvent, afin qu'elles ne s'attachent point ensemble : quand elles sont sèches, on les met dans des boîtes.

CITRONS VERTS DES INDES CONFITS AU LIQUIDE ET AU SEC.

Vous fendrez légèrement d'un côté des petits citrons afin que le dedans prenne autant de sucre que le reste ; ensuite vous les mettrez dans de l'eau sur le feu, et empêcherez qu'ils ne bouillent, en versant de temps en temps de l'eau froide dans la bassine pour faire abaisser le bouillon ; quand ils monteront au-dessus, vous les ôterez du feu, et les mettrez dans de l'eau fraîche. Il faut après les faire reverdir en les remettant sur le feu dans la même eau ; vous la ferez bouillir peu à peu jusqu'à ce que

vos citrons fléchissent sous le doigt, et qu'ils quittent l'épingle. Alors vous les ôterez, et les mettrez encore dans de l'eau fraîche. Ensuite vous mettrez vos eitrons dans du suere clarifié; vous lui ferez jeter sept à huit bouillons, et verserez le tout dans une terrinè jusqu'au lendemain. Vous égoutterez le fruit, et ferez jeter au sirop vingt ou trente bouillons; l'ayant augmenté d'un peu de sucre, vous le jeterez sur les citrons, et opérerez de même pendant trois jours; en augmentant chaque fois la euisson du suere de manière qu'il soit au perlé le troisième jour, ensuite vous mettrez votre fruit dans des pots. Votre suere peut vous servir à glaeer vos eitrons si vous le désirez. Si on veut les tirer au sec, on les fait sécher à l'étuve sur des tamis.

ZESTES DE CITRONS, D'ORANGES ET DE CITRONNATS CONFITS AU SEC.

Prenez de beaux eitrons dont l'éeorce soit épaisse; vous en enlèverez les zestes, et les jeterez dans de l'eau bouillante pour les faire blanehir : quand ils s'écraseront facilement entre les doigts, vous les retirerez de la bassine, et les mettrez dans de l'eau fraîehe.

Ayez de beau sucre, clarifiez-le et faites-le

cuire au petit lissé; versez-le pendant qu'il est chaud sur les zestes de citrons; le jour suivant vous prendrez le sirop, vous lui ferez jeter quelques bouillons, et le verserez encore sur les zestes. Vous recommencerez deux fois la même opération; à la première, vous ferez cuire le sucre à la grande nappe, après y avoir ajouté un peu de sucre clarifié; et à la dernière, lorsqu'il sera cuit au perlé, vous y mettrez les zestes, et leur ferez jeter un bouillon couvert. Lorsqu'ils seront froids, vous les égoutterez et les ferez sécher à l'étuve, ensuite vous les glacerez.

Les *zestes d'oranges* se font de même.

Les *citronnats* sont des écorces de citrons coupées de la longueur de trois quarts de pouce sur une demi-ligne d'épaisseur, que l'on confit de la même manière que les zestes de citrons.

DES FRUITS FINS SÉCHÉS, OU AU CARAMEL.

Prenez de petits rameaux d'osier ou de bouleau coupés de la longueur d'un doigt, et mettez sur la pointe de chaque petit rameau un des fruits confits et séchés comme à l'article *Manière de faire les fruits confits secs et communs*; ensuite prenez un morceau de beurre fondu, gros comme une noisette, et qui n'ait ni

humidité, ni sel; sans cette précaution, qu'il faut observer scrupuleusement, le sucre s'attacherait au marbre. Frottez-en une platine ou table de marbre, avec la paume de la main, afin que le marbre soit partout également frotté avec le beurre. Tout étant ainsi préparé, clarifiez une quantité de sucre à proportion de la quantité de votre fruit, et faites-le cuire jusqu'au caramel. Pour le travail qui suit, il faut employer plusieurs personnes pour accélérer l'ouvrage, afin que le sucre ne se refroidisse pas, ou, si on voulait laisser la poêle au feu, que le sucre ne brûle pas. Toutes les personnes qui se proposent de carameler les fruits prendront dans chaque main un petit rameau avec le fruit, le tremperont dans la poêle au sucre, retourneront plusieurs fois le rameau ou le fruit, afin que le sucre s'attache bien également au fruit, et jusqu'à ce que le sucre attaché au fruit commence à se refroidir. Elles mettront les fruits sur la platine ou table de marbre, pour prendre un autre rameau ou fruit, et le tremper comme le premier dans le sucre; elles continueront de la sorte, jusqu'à ce que tous les fruits soient caramelés ou couverts de sucre. Quand le travail sera fini, et les fruits entièrement refroidis, vous en ôterez les rameaux et envelopperez

chaque fruit dans du papier, avec une devise, comme c'est l'usage.

ÉCORCES DE CITRONS OU D'ORANGES AU CARAMEL.

Il faut prendre des écorces de citrons ou d'oranges confites, bien séchées, et les couper en petits morceaux carrés de la grandeur d'un bonbon. Mettez ensuite chacune de ces tablettes sur la pointe d'un petit rameau, et caramelez-les comme il est dit ci-dessus.

MARRONS AU CARAMEL.

Fendez et torréfiez la quantité de marrons qu'il vous plaira, dans une poêle de fer; lorsqu'ils seront assez torréfiés et mangeables, retirez-les du feu et dépouillez-les de leur écorce, ensuite mettez chaque marron sur un petit rameau et trempez-le dans le sucre, comme il a été dit ci-dessus. Ces marrons au caramel sont délicieux, mais ils ne se conservent pas longtemps; ils doivent être consommés dans les vingt-quatre heures.

DE LA PATISSERIE.

PATE BRISÉE POUR LES PATÉS FROIDS.

Mettez deux litrons de fleur de farine sur une table, faites un trou avec les doigts au

milieu de la farine, mettez-y une demi-once de sel pilé, un verre d'eau, une livre de beurre et deux jaunes d'œufs; mêlez d'abord le beurre avec l'eau et achevez de mêler peu à peu ce mélange avec de la farine en pétrissant le tout avec les doigts, et quand la totalité de la farine est bien mêlée avec le beurre et les autres ingrédiens, il faut que vous pétrissiez fortement la pâte avec la main, en jetant de temps en temps de la farine dessus pour empêcher qu'elle ne s'attache à la table, et lorsque la pâte sera bien liée et brisée, laissez-la reposer deux heures pour se rasseoir et lever.

Cette pâte sert à faire les pâtés de jambons, de lièvres et autres grosses pièces.

PATE POUR LES PATÉS CHAUDS.

Mettez deux litrons de fleur de farine sur la table, faites un trou au milieu de la farine et mettez-y quatre gros de sel pilé, quatre jaunes d'œufs, trois quarterons de beurre et un verre d'eau. Procédez ensuite de la même manière que pour la pâte décrite à l'article précédent, mais donnez-lui un tour de plus avec le rouleau, et laissez-la reposer avant de vous en servir.

Avec cette pâte vous pourrez faire aussi tou-

tes sortes de tourtes aux fruits et même à la crème.

PATE FEUILLETÉE.

Mettez sur une table trois litrons de fleur de farine, faites un trou au milieu de la farine, mettez-y une demi-once de sel fin, six jaunes d'œufs, deux verres et demi d'eau, et un demi-quarteron de beurre; manipulez bien tous ces ingrédiens avec les doigts jusqu'à ce que la pâte soit bien détrempée, mais cependant un peu ferme; lorsque vous verrez cette pâte lisse et souple, vous la laisserez reposer une demi-heure. Ensuite vous prendrez deux livres un quart de beurre, que vous aurez auparavant mis dans un seau d'eau de puits avec de la glace. Cela fait, vous le mettrez dans une serviette blanche et le presserez afin d'en extraire l'eau qui s'y trouve et aussi pour le rendre liant et égal; alors vous étendrez votre pâte sur la table et vous mettrez le beurre sur le milieu de la pâte et le cacherez en le recouvrant avec les bords de la pâte; vous ferez attention qu'il se trouve également de la pâte partout, ensuite vous abaisserez la pâte avec le rouleau de manière qu'elle ait trois ou quatre lignes d'épaisseur, vous plierez la pâte en trois parties

égales l'une sur l'autre; vous rabaisserez encore la pâte avec le rouleau de l'épaisseur indiquée ci-dessus, et vous recommencerez cette opération jusqu'à cinq fois; mais il faut observer d'y mettre le plus de célérité possible, et surtout en été parce qu'on brûlerait le feuilletage avec le rouleau.

Les gâteaux appelés *gâteaux des rois* se ſont avec cette pâte; mais il faut qu'elle soit un peu plus ferme et n'y passer le rouleau que trois ou quatre fois.

PATE AUX OEUFS, QUI SERT A FAIRE LES BRIOCHES.

Prenez deux litrons de fleur de farine, mettez-en le tiers sur la table, faites-y un trou au milieu, mettez-y un demi-poisson d'eau tiède et une demi-once de levure de bière fraîche, délayez la levure avec l'eau et mêlez-la légèrement avec la farine, en y ajoutant successivement un peu d'eau tiède, pour rendre la pâte molle et légère; mettez ce mélange dans un vase couvert et placez-le dans un endroit un peu chaud, pour le laisser fermenter.

Prenez le reste de la farine, faites un trou au milieu, mettez une forte pincée de sel pilé, un peu de sucre râpé et la valeur de sept à huit cuillerées de crème, remuez tous ces ingrédiens

et ajoutez-y un demi quarteron d'œufs bien frais, et une livre de beurre fin coupé par petits morceaux et manié, si vous opérez en hiver; ensuite mêlez la farine peu à peu et pétrissez le tout ensemble afin de bien unir le beurre avec la farine et tous les autres ingrédiens; quand votre levain est assez fermenté, ce que l'on reconnaît lorsqu'il a doublé sa primitive grosseur, vous le versez sur la pâte et mélangez bien le tout ensemble; puis vous mettez cette pâte dans un vase de terre neuf, vous la saupoudrez de farine, la couvrez d'un linge blanc et la placez dans un endroit modérément chaud.

On fait la pâte à brioche, la veille de la cuisson, pendant que d'autres personnes s'occupent à chauffer le four, on jette de la farine sur la table, on y met la pâte à brioche, que l'on étale et que l'on plie deux ou trois fois, on la remet dans le vase de terre, on la saupoudre de farine et on la couvre d'un linge blanc; au bout de trois heures, on recommence la même opération, on assemble la pâte et on la laisse reposer deux heures. Au bout de ce temps on peut employer cette pâte, mais il faut avoir soin d'examiner si le four est bien chaud; vous étant assuré de la chaleur du four, vous met-

tez votre pâte sur la table, vous l'applatissez avec la main, la ployez et reployez, ensuite vous lui donnez une forme ronde, vous appuyez sur le milieu et vous y mettez une petite boule de pâte à brioche, ce qui fait la brioche entière que vous mettez sur un papier beurré et puis au four.

Il ne faut pas garder la pâte à brioche plus de vingt-quatre heures sans en faire usage, car elle s'aigrirait et deviendrait amère et indigeste.

PATE A BABA.

Prenez deux litrons de fleur de farine et faites avec six gros de levure de bière fraîche et le quart de votre farine, un levain comme pour la pâte à brioche. Ensuite faites un trou dans le reste de la farine et mettez-y une demi-livre de raisin muscat, dont auparavant, vous aurez ôté les pepins en les séparant en deux, un demi quarteron de raisin de Corinthe épluché et bien lavé, une demi-once de cédrat confit et coupé en petits filets, plein une cuillère à café de safran en poudre que vous ferez infuser quelques minutes dans trois cuillerées d'eau, deux onces de sucre râpé bien fin, une demi-once de sel blanc, un demi-verre de crème, un demi verre de vin de Madère, dix œufs bien frais et une livre de beurre

fin; faites la même manipulation que pour la pâte à brioche, ajoutez-y le levain, lorsqu'il aura assez fermenté, mais ayez soin que cette pâte soit plus molle que celle à brioche; quand tous ces ingrédiens sont bien amalgamé, prenez un demi-quart de cette pâte que vous rendez lisse en dessus, en ôtant les raisins qui se trouvent à sa surface, et vous posez cette surface dans un moule bien beurré; en mettant le reste de la pâte dans le moule, ayez l'attention de retirer les grains de raisins qui toucheraient au moule et qui feraient attacher la pâte. Lorsque toute cette opération est faite, laissez revenir la pâte dans le moule environ l'espace de six heures, puis faites-la cuire à un four chaud pendant une heure et demie.

GATEAU DE PLOME A LA MODE DE LA CAMPAGNE.

Prenez quatre litrons de belle farine, faites un creux au milieu, mettez-y une once de sel fin, deux livres de beurre, six œufs entiers et trois verres d'eau, maniez le beurre avec les œufs, le sel et l'eau, mêlez ensuite la farine avec le beurre; assemblez votre pâte sans la fouler, et donnez-lui quatre tours avec le rouleau, comme il est dit pour le feuilletage; après cette manipulation, formez votre gâteau en

saupoudrant la table avec de la farine, posez-le sur un tourtière, abaissez-le afin de ne lui donner que trois pouces d'épaisseur. Ensuite entourez-le d'une bande de papier fort qui déborde un peu l'épaisseur du gâteau, beurrez cette bande, et pour empêcher que la pâte ne s'étende, ayez soin de placer à l'entour plusieurs petites bandes de papier imbibé de dorure faite avec du jaune d'œuf battu; vous placerez ces bandes de papier moitié sur la tourtière et moitié sur la bande qui est à l'entour du gâteau, de manière que cela ait un peu de solidité. Votre gâteau étant ainsi apprêté, vous le dorerez, et avec la pointe d'un couteau, vous figurerez toutes sortes de dessins selon votre goût. Puis vous le mettrez au four bien chaud et l'y laisserez cuire pendant trois heures.

Ce gâteau est meilleur froid que chaud.

On fait avec cette pâte, des abaisses pour les tourtes et les pâtés.

GATEAU DE PLOMB A LA VANILLE.

Prenez un litron et demi de belle farine; faites un trou au milieu, mettez-y six gros de sucre râpé très-fin, trois gros de sel blanc, trois jaunes d'œufs, une livre de beurre et un peu moins d'un verre de bonne crème; faites votre

manipulation comme pour le gâteau de plomb à la mode de la campagne, ensuite étalez votre pâte bien mince, saupoudrez la d'une gousse de vanille pulvérisée très-fine, mêlez bien la vanille avec la pâte, puis formez votre gâteau et procédez de même que pour le précédent.

On ne mange ce gâteau que lorsqu'il est entièrement refroidi.

On fait d'après les mêmes procédés, des gâteaux de plomb au zeste de citron, à la fleur d'orange, au chocolat, au fromage à la crème, etc.

PATE A LA TURQUE.

Prenez une demi-livre de farine, un quarteron d'amandes douces émondées, six onces de sucre, un quarteron de beurre et une bonne poignée de safran en poudre; pilez tous ces ingrédiens et ajoutez-y assez d'œufs pour que votre pâte devienne molle, ensuite prenez une tourtière, frottez-la d'un peu de beurre frais, arrangez la pâte dessus, ayez soin qu'elle soit d'une égale épaisseur et faites la cuire à un feu doux. En usant des mêmes procédés, on fait de la pâte aux pistaches.

PATE A BISCUIT.

Cassez un quarteron d'œufs, mettez les blancs

dans un vase de terre et les jaunes dans un autre; mettez environ deux livres de sucre râpé et tamisé, dans les jaunes d'œufs, ajoutez-y de la vanille, ou telle odeur que vous préférerez, battez les jaunes avec une cuiller de bois, et lorsqu'ils seront blanehis, battez les blancs avec un fouet d'osier ; dès qu'ils seront fermes, vous y ajouterez les jaunes et y mettrez une livre et demie de farine, que vous mêlerez bien avec les blanes et les jaunes, ensuite vous beurrerez vos moules ou vos caisses, vous les emplirez de la pâte à biseuit, et vous les saupoudrerez de suere en poudre; vous les ferez cuire au four, qui doit être chauffé très-modérément.

PATE A CHOUX.

Prenez une pinte d'eau, mettez-la dans une casserole, ajoutez-y une demi-livre de beurre fin, deux éeorces de citron râpé, un quarteron de sucre, et une pincée de sel. Quand l'eau commeneera à bouillir, vous y mettrez autant de farine que l'eau pourra en boire; quand la pâte sera très-épaisse, vous la ferez euire en la remuant toujours avec une cuiller de bois, vous la laisserez refroidir, après vous casserez dedans assez d'œufs pour que la pâte devienne

molle, mais cependant assez ferme pour qu'on puisse la manier ; vous lui donnerez la forme qui vous conviendra. On peut glacer cette pâte ou la garnir en dessus avec des pistaches ou des amandes.

PATE A POUPELINS.

Mettez dans une casserole quatre verres d'eau, un quarteron de beurre, un zeste de citron et une petite pincée de sel fin ; dès que l'eau commencera à bouillir, vous l'ôterez du feu, et vous y mettrez assez de fine fleur de farine pour que vous puissiez en former une pâte comme celle qui sert à faire des choux ; mettez ce mélange sur le feu et remuez-le continuellement avec une cuiller de bois jusqu'à ce qu'il soit desséché. Refaites encore un mélange semblable, et après l'avoir desséché, joignez-le au premier dans un mortier, avec une demi-livre de sucre, une once de fleur d'orange et deux œufs à la fois ; lorsque vous en aurez mis vingt-cinq à trente, votre pâte doit se trouver assez molle ; vous beurrerez légèrement une casserole assez grande pour contenir la pâte, vous la mettrez cuire au four modérément chaud, vous l'y laisserez environ l'espace de trois heures, ensuite vous la retirerez du

four ; si le poupelin a une belle couleur dorée, vous couperez le dessus que vous enlèverez, ensuite vous ôterez avec une cuiller toute la pâte qui sera dans l'intérieur, afin qu'il n'y reste plus qu'une belle croûte, que vous laisserez rafermir à l'entrée du four pour la bien sécher. Quand le poupelin est refroidi, vous le barbouillerez en dedans avec de la marmelade d'ábricots, et vous sèmerez par dessus des macarons doux brisés, vous renverserez ensuite la casserole sur un plat, et votre poupelin sera achevé.

FRANGIPANE.

Mettez dans une casserole un demi-litron de fine fleur de farine, délayez-la avec un demi-quarteron d'œufs, versez-y une pinte de lait, un demi-quarteron de beurre et un peu de sel, mettez ce mélange sur le feu, tournez la frangipane sans cesser jusqu'à ce qu'elle ait bouilli un petit quart d'heure, ayez soin qu'elle ne s'attache pas. Quand vous jugerez qu'elle est assez cuite, vous la mettrez refroidir. Ecrasez une dixaine d'amandes douces, deux amandes amères et trois ou quatre macarons, ajoutez-y un peu de fleur d'orange pulvérisée et sucrez bien avec du sucre en poudre, remuez ce mé-

lange avec une cuiller de bois ; ensuite vous faites votre frangipane plus ou moins épaisse selon la quantité d'œufs qu'il vous convient d'y ajouter.

Quand on veut faire de la frangipane aux pistaches, on remplace les amandes douces par des pistaches auxquelles on joint quelques amandes amères, et on s'abstient d'y mettre de la fleur d'orange.

Si l'on veut lui donner une belle couleur verte, on y mêle un peu de vert d'épinards.

GATEAU D'AMANDES OU DE PITHIVIERS.

Pelez un quarteron d'amandes douces, pilez-les dans un peu de blanc d'œuf avec deux gros d'amandes amères; ajoutez-y environ un quarteron de beau sucre en poudre, un demi-quarteron de beurre très-fin, un macaron amer écrasé, deux jaunes d'œufs, deux cuillerées à bouche de crème fouettée, et mêlez bien tous ces ingrédiens ensemble en y ajoutant un petit grain de sel.

Faites une abaisse de feuilletage; lorsque vous l'avez pliée et roulée sept à huit fois, vous la coupez en rond et la mettez sur un plafond; mouillez-en légèrement les bords et versez dessus la pâte aux amandes, ensuite couvrez la

d'une abaisse semblable à celle qui est dessous; appuyez sur les bords afin de les bien joindre ensemble, étendez dessus une dorure très-claire et faites-y avec la pointe d'un couteau, le dessin qui vous plaira. Vous mettrez ensuite votre gâteau à un four assez chaud. Laissez-le cuire près d'une heure, retirez-le et saupoudrez-le de sucre.

BISCUIT DE SAVOIE.

Pour une livre et demie de farine prenez un quarteron d'œufs bien frais et deux livres et demie de beau sucre en poudre, cassez les œufs et séparez les jaunes d'avec les blancs; battez les blancs avec un fouet d'osier, jusqu'à ce qu'ils soient en neige; battez également les jaunes et le sucre en poudre ensemble; mêlez ensuite les blancs et les jaunes; mettez-y la farine, après l'avoir passée au tamis de soie; ajoutez à ce mélange la râpure d'un citron. Prenez des moules étamés en forme de turban, frottez-les avec du bon beurre frais fondu, glacez-les avec du sucre mêlé de farine, puis remplissez les moules avec la pâte et faites-les cuire au four modérément chaud.

PATE CROQUANTE.

Prenez une demi-livre d'amandes douces,

pelez-les, faites-les bien sécher et pilez-les dans un mortier de marbre, en y ajoutant un peu de blanc d'œuf pour éviter que les amandes ne tournent en huile; ajoutez-y de la fleur d'orange; mettez cette pâte dans une bassine et faites-la évaporer sur un feu doux; vous prendrez ensuite trois quarterons de sucre en poudre, que vous mêlerez peu à peu à votre pâte aux amandes en remuant sans cesse : quand tout le sucre sera entièrement mêlé avec la pâte, vous en formerez un pain, que vous mettrez refroidir sur une table, après quoi vous en ferez des gâteaux auxquels vous donnerez la forme que vous voudrez, au moyen d'emporte-pièce ou d'autres instrumens. Puis vous les mettrez cuire au four chaud.

GAUFFRES A LA HOLLANDAISE.

Prenez un demi-septier de bonne crême, une demi-livre de fine fleur de farine, une demi-livre de sucre râpé très-fin et deux gros d'eau de fleur d'orange; battez la crême avec la farine, et quand elles seront bien mariées ensemble, jetez-y le sucre, dès que le mélange est fait, ajoutez-y l'eau de fleur d'orange et assez de crême pour que cette pâte soit presque aussi claire que du lait; faites chauffer le gauf-

frier, enduisez-le légèrement avec du beurre frais fondu dans un vase de terre. Pour former une gauffre, mettez une cuillerée et demie de pâte que vous venez de faire, dans le gauffrier, pressez un peu le fer, cela la rend plus délicate, posez le gauffrier sur un brasier, vous entrouvrirez de côté de temps en temps votre gauffrier pour voir si la gauffre est cuite. Quand vous jugerez qu'elle est assez cuite, vous retournerez le fer de l'autre côté; quand la gauffre a acquis une belle couleur, on la retire du moule en la détachant avec un couteau.

MERINGUES.

Prenez douze blancs d'œufs, six onces de sucre en poudre et huit onces de pistaches; pelez les pistaches et faites-les sécher au four doux, ensuite pilez-les dans un mortier jusqu'à ce qu'elles soient en pâte très-fine, en y ajoutant un peu de blanc d'œuf de temps en temps, battez vos blancs d'œufs en neige avec un fouet d'osier, ajoutez-y le sucre et les pistaches pilées, et dès que tout est bien mélangé, posez des feuilles de papier sur des plaques de fer-blanc, mettez-y des cuillerées de la pâte à la distance d'un doigt les unes des autres, saupoudrez-les de sucre râpé très-fin et mettez-les cuire à une

chaleur très-modérée; ensuite vous les détacherez avec un couteau de dessus le papier et vous les mettrez sur un tamis dans un lieu sec.

Lorsqu'on veut les servir, on les remplit au moment de les mettre sur table, avec de la crème fouettée dans laquelle on met un peu d'eau de fleur d'orange, d'eau de rose ou d'eau de vanille.

MANIÈRE DE FAIRE LES ÉCHAUDÉS.

Si vous voulez avoir dix douzaines d'échaudés pour le soir, il faut commencer votre opération dès le matin. Prenez deux litrons de fine fleur de farine, mettez-les sur la table, faites un trou au milieu, mettez-y une bonne pincée de sel fin, que vous ferez fondre avec un peu d'eau au milieu de la farine. Prenez un demi-quarteron d'œufs frais et une demi-livre de beurre fin; maniez-le avec les œufs; mêlez-y la farine et amalgamez bien le tout ensemble, vous donnez à votre pâte le degré de fermeté que vous désirez en y ajoutant plus ou moins d'œufs. Cette pâte, pour être bonne, doit être un peu mollette. Étant à ce point, vous en prendrez une partie, que vous mettrez en tas devant vous, et la foulerez avec lès poings et

avec force; vous ajouterez successivement votre pâte au tas que vous avez devant vous et la travaillerez toujours avec les poings et recommencerez quatre fois de suite la même opération. Ensuite votre pâte étant rassemblée en totalité, vous la placez dans un linge saupoudré de farine et la laissez reposer toute la journée. L'après midi étant arrivé, vous mettez sur le feu un chaudron rempli d'eau jusqu'aux trois quarts; tandisque l'eau chauffera, vous prendrez votre pâte, vous la couperez en morceaux, vous roulerez ces morceaux de grosseur moyenne, vous les placerez sur des couvercles de casseroles qui seront saupoudrés de farine; lorsque toute la pâte sera coupée en morceaux et placée sur des couvercles, vous guetterez le moment où votre eau frémira, alors vous y coulerez doucement les échaudés, vous les y laisserez quelques minutes, vous remuerez le chaudron pour qu'ils montent à la surface de l'eau; ayez toujours soin que l'eau ne bouille pas. Prenez une écumoire, retirez un échaudé de l'eau et tâtez s'il est ferme. S'il l'est d'une manière convenable, vous retirez tous vos échaudés avec l'écumoire et les mettez dans un seau d'eau froide, où vous les laisserez une couple d'heures, ensuite vous les retirerez et les mettrez égoutter, après quoi

vous les placerez sur des plafonds, et les achèverez de cuire pendant un bon quart d'heure dans un four chaud et fermé.

CHARLOTTE DE POMMES.

Pelez une vingtaine de pommes de reinette, coupez-les en petits morceaux, ôtez-en le cœur et mettez-les dans une casserole avec un bon morceau de beurre frais, du sucre en poudre, un peu de cannelle pulvérisée, la râpure d'un zeste de citron, et faites cuire cette marmelade jusqu'à ce que l'eau soit tarie; mettez la marmelade refroidir dans un vase de faïence ou de terre. Ensuite coupez des tranches de mie de pain très-minces, mais d'égale épaisseur, trempez-les dans du beurre frais fondu, garnissez-en exactement le tour et le fond de la casserole, versez dedans la marmelade de pommes, laissez-y un trou au milieu par lequel vous introduirez la marmelade d'abricots, couvrez ensuite la charlotte avec des tranches de mie de pain trempées dans du beurre frais fondu. Placez la casserole qui contient votre charlotte dans un four chaud ou sur des cendres rouges, avec un couvercle de casserole et du feu dessus, laissez-la cuire près d'une heure et reversez-la ensuite sur un plat.

Cet entremets se mange chaud. En suivant les mêmes procédés, on fait des charlottes de pommes d'api, d'abricots, de pêches et de tous autres fruits.

DES COMPOTES.

Les compotes se font avec toutes sortes de fruits, que l'on prépare comme si on voulait les confire, à l'exception qu'on y met une moindre quantité de sucre, et que les fruits qui servent à les faire n'ont pas le degré de cuisson qui serait nécessaire pour être tout-à-fait confits; ce ne sont pour ainsi dire que des fruits confits à moitié. On en fait avec des fruits confits au liquide, en les égouttant et en y ajoutant un peu de jus de citron.

COMPOTE D'ABRICOTS VERTS ET D'AMANDES VERTES.

Prenez des abricots verts, passez-les à la lessive qui a été indiquée pour les abricots verts au liquide, lavez-les bien, percez-les par le milieu avec une épingle, et jetez-les dans de l'eau fraîche. Faites bouillir de l'eau; mettez-les dedans pour les faire blanchir. Quand ils fléchiront sous le doigt, vous les retirerez du

feu, et les couvrirez d'un linge, pour les faire reverdir ; ensuite vous les mettrez dans de l'eau fraîche, et les égoutterez sur un tamis. Vous ferez bouillir du sucre clarifié, vous y mettrez vos abricots, et leur ferez jeter un bouillon couvert. Vous les retirerez du feu, et les laisserez dans le sucre pendant une heure ou deux, puis vous les égoutterez, et ferez cuire votre sucre un peu plus fort; vous y ajouterez les zestes et le jus d'une orange. Vous y mettrez vos abricots, et leur ferez jeter un bouillon couvert; vous les mettrez dans une terrine, et lorsqu'ils seront froids, vous les placerez dans des compotiers, et passerez votre sirop à travers un linge blanc au-dessus du compotier.

Les compotes d'amandes vertes se font de la même manière que celle d'abricots verts.

COMPOTE DE GROSEILLES VERTES.

Prenez de belles groseilles vertes, fendez-les d'un côté, ôtez-en les petites graines qui se trouvent dedans avec le bec d'une plume, faites-les blanchir dans de l'eau assez chaude, mais qui ne bouille pas. Vous les descendrez du feu quand elles monteront au-dessus de l'eau ; vous les laisserez reposer et refroidir ; vous les

égoutterez et les mettrez dans du sucre clarifié, cuit au petit lissé ; vous leur ferez jeter une vingtaine de petits bouillons ; vous retirerez la poêle du feu, et les laisserez refroidir, pour leur donner le temps de prendre le sucre ; vous enlèverez légèrement l'écume, et les remettrez sur le feu, où vous leur ferez encore jeter cinq à six bouillons ; vous les laisserez refroidir, et les mettrez dans le compotier. Vous ferez cuire le sirop à la nappe, l'écumerez et le jeterez sur les groseilles.

COMPOTE DE CERISES.

Prenez de belles cerises, coupez-leur la moitié de la queue, jetez-les dans de l'eau fraîche, égouttez-les ; et faites euire du sucre clarifié au perlé ; mettez-y vos eerises et faites-leur jeter cinq à six bouillons à grand feu, pour leur conserver la couleur. Otez-les du feu remuez-les avec la poêle, écumez-les, laissez-les refroidir, et dressez-les dans des compotiers.

COMPOTE DE FRAMBOISES.

Prenez de belles framboises, bien entières, épluchez-les bien, et mettez-les dans de l'eau fraîche ; faites cuire du sucre clarifié à la

plume, jetez-y les framboises bien égouttées, ôtez la poèle de dessus le feu, et laissez-les reposer. Peu de temps après, vous remuez doucement les framboises avec la poèle ; vous leur faites jeter un petit bouillon, et les mettez dans le compotier.

COMPOTE DE GROSEILLES ROUGES ET BLANCHES.

Prenez de belles groseilles, égrenez-les et mettez-les dans de l'eau fraîche ; égouttez-les sur un tamis, et finissez-les de la même manière que les framboises.

COMPOTE D'ABRICOTS MURS.

Enlevez la peau de vos abricots, ôtez-en les noyaux, passez-les sur le feu comme ceux que l'on veut confire; lorsqu'ils sont mollets, retirez-les du feu, et mettez-les dans de l'eau fraiche; faites-les égoutter et jetez-les dans du sucre clarifié cuit à la nappe; faites-les frissonner, écumez-les bien, et dressez-les dans le compotier.

On fait encore d'une autre manière les compotes d'abricots : ils ont plus de goût, mais ils n'ont pas la même apparence. On ne fait que les parer ou les peler (c'est la même chose), les jeter dans du sucre clarifié cuit au lissé

les faire bouillir jusqu'à ce qu'ils deviennent mollets, les écumer; puis on les dresse dans le compotier.

COMPOTE D'ABRICOTS OU DE PÊCHES A LA PORTUGAISE.

Ayez une douzaine d'abricots mûrs, fendez-les en deux, ôtez-en les noyaux, arrangez-les sur une assiette d'argent, mettez-y du sucre clarifié avec un peu d'eau; mettez-les sur le fourneau, et ne les couvrez pas; quand ils seront cuits, vous ôterez le fruit de dessus le feu, vous le saupoudrerez de sucre, et mettrez le couvercle d'une tourtière avec un bon feu dessus, pour lui donner une belle couleur.

Vous ferez les pêches de même.

COMPOTE DE PRUNES.

Choisissez des prunes de telle espèce qu'il vous conviendra; faites-les blanchir comme il a été dit à l'article *Prunes au liquide :* faites-les rafraîchir et égouttez-les; mettez-les dans un sucre léger, faites-leur jeter deux ou trois bouillons, versez-les dans une terrine, et laissez-les refroidir; vous les garderez dans le sucre pendant une journée, puis vous leur

donnerez un second bouillon, et les dresserez dans votre compotier.

Cette compote se fait encore d'une autre manière. L'on prend des prunes auxquelles on ôte le noyau sans les faire blanchir; on les met dans le sucre clarifié cuit au petit lissé, on les fait frémir, et après les y avoir laissées quelque temps, on les met sur le feu pour leur faire jeter un bouillon, puis on les dresse dans le compotier.

COMPOTE DE PÊCHES.

Les compotes de pêches se font de même que celles d'abricots mûrs.

COMPOTE DE POIRES DE BON-CHRÉTIEN BLANCHES ET ROUGES.

Prenez de belles poires de bon chrétien, coupez-les en deux et mettez-les blanchir dans de l'eau bouillante; quand elles seront mollettes, vous les retirerez dans de l'eau fraîche dans laquelle vous aurez mis le jus d'un citron; faites bouillir du sucre clarifié, mettez-y les poires bien égouttées, et faites-leur jeter plusieurs bouillons jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites; écumez-les et dressez-les dans les compotiers.

Si vous voulez qu'elles soient rouges, mettez-y un peu de vin de Bourgogne et de la cochenille préparée.

COMPOTE DE POIRES D'ÉTÉ.

Piquez à l'œil (1) des poires de rousselet, blanquettes, etc.; faites-les blanchir jusqu'à ce qu'elles deviennent un peu mollettes; mettez-les dans de l'eau fraîche; pelez-les et remettez-les à mesure dans de l'eau fraîche; égouttez-les. Faites cuire au lissé du sucre clarifié, ajoutez-y un peu de zeste d'orange ou de citron, faites-y frémir les poires pour leur laisser jeter l'eau qu'elles renferment; écumez-les proprement, attendez qu'elles soient cuites pour les ôter du feu; quand elles seront refroidies, vous les dresserez dans les compotiers.

COMPOTE DE POIRES A LA BONNE FEMME.

On prend ordinairement des poires de messire-jean pour faire cette compote. On nettoie la queue et on leur ôte l'œil; on les lave bien et on les fait égoutter; ensuite on les met dans une

---

(1) On appelle *œil* d'une pomme, d'une poire, l'extrémité opposée à la queue.

poële avec du sucre, un morceau de cannelle, deux ou trois clous de girofle, du vin rouge et un peu d'eau; on les laisse cuire à petit feu, en ayant soin de les écumer; quand elles sont cuites, elles se rident, et c'est ce qui les a fait nommer *poires à la bonne femme.*

On fait encore, avec des poires de messire-jean, une compote qui a la couleur rouge. On les pèle et on les met dans un pot bien vernissé, avec un verre de vin, un peu de cannelle, du sucre convenablement et un peu d'eau; l'on met dans le pot une cuiller d'étain; on bouche bien le pot, et on les met cuire doucement sur de la cendre chaude: étant cuites, elles sont du plus beau rouge.

COMPOTE DE POIRES OU DE PÊCHES GRILLÉES.

Jetez des poires de bon chrétien sur un fourneau bien ardent, faites-en griller la peau; lorsqu'elle sera grillée, jetez-les dans de l'eau fraîche, nettoyez-les bien, mettez-les dans une poêle avec du sucre clarifié, un peu d'eau et un peu de cannelle, et laissez-les cuire; ensuite dressez-les dans un compotier.

Les pêches qui ne sont pas mûres se font cuire de même.

COMPOTE DE POMMES DE REINETTE AVEC LA PEAU.

Prenez de belles pommes de reinette, coupez-les en deux, ôtez-en le cœur et les yeux, mettez-les à mesure dans de l'eau fraîche, en piquant la peau avec la pointe d'un couteau; retirez-les de l'eau, mettez-les dans une poêle avec du sucre clarifié; faites-les cuire à petit feu jusqu'à ce qu'elles soient bien mollettes, et dressez-les dans des compotiers; jetez le sirop sur le fruit en le passant à travers un tamis.

COMPOTE DE POMMES EN GELÉE.

Prenez de belles pommes de reinettes, coupez-les en deux, pelez-les et ôtez-en les cœurs; jetez-les à mesure dans de l'eau fraîche; coupez-en une couple par petits morceaux; mettez-les toutes dans du sucre clarifié, avec un verre d'eau: lorsqu'elles seront cuites, dressez-les dans un compotier, laissez réduire le sirop en gelée; passez cette gelée dans une étamine sur une assiette d'argent, laissez-la refroidir et prendre; lorsqu'elle sera prise, vous glisserez soigneusement votre gelée sur votre compote.

COMPOTE DE POMMES A LA PORTUGAISE.

Prenez des pommes, coupez-les en deux, pelez-les et ôtez-en les cœurs ; mettez-les dans un compotier d'argent garni dans le fond de sucre clarifié : couvrez votre fruit de sucre en poudre, faites cuire cette compote au four, et quand elle aura une belle couleur, servez-la toute chaude.

COMPOTE DE POMMES FARCIES.

Choisissez de belles pommes de reinette, percez-les d'un bout à l'autre avec une videlle ; piquez-leur la peau avec la pointe du couteau, emplissez-les de marmelade d'abricots, de fleurs d'orange ou autres ; faites-les cuire au four : ayez soin de mettre les pommes sur une petite couche de marmelade de pommes.

COMPOTE DE VERJUS.

Prenez du verjus le plus gros et le plus beau, fendez-le de côté, ôtez-en les pepins avec le bec d'une plume, et mettez-le à mesure dans de l'eau fraîche. Faites bouillir de l'eau dans une poêle, et après avoir égoutté le verjus, vous le jetterez dans de l'eau bouillante ; quand il sera monté sur l'eau, vous l'ôterez de dessus

le feu; vous le couvrirez et le laisserez refroidir. Mettez-le égoutter; mêlez-le dans du sucre clarifié; faites-lui jeter un ou deux bouillons, ôtez-le de dessus le feu; écumez-le et dressez-le dans des compotiers.

COMPOTE DE COINGS BLANCS ET ROUGES.

Prenez de beaux coings et coupez-les par quartiers; pelez-les et ôtez-en le cœur; jetez-les à mesure dans de l'eau fraîche, faites-les blanchir, et quand ils seront mollets, vous les retirerez dans de l'eau fraîche; égouttez-les et mettez-les dans du sucre clarifié, cuit au petit lissé; faites-leur jeter quelques légers bouillons; égouttez-les, placez-les dans les compotiers; faites cuire le sirop à la nappe, en y ajoutant un peu de cannelle et de girofle; passez-le et versez-le sur les coings.

COMPOTE DE FLEURS D'ORANGE.

Prenez de la fleur d'orange bien blanche et bien épluchée, jetez-la dans de l'eau bouillante pour la faire blanchir jusqu'à ce qu'elle s'écrase sous le doigt; retirez-la dans de l'eau fraîche où vous aurez exprimé un jus de citron; jetez-la dans plusieurs eaux semblables, égouttez la et mettez-la dans du sucre clarifié qui ne

soit que tiède, couvrez-la et laissez-la prendre le sucre pendant trois ou quatre heures.

COMPOTE DE MARRONS.

Prenez des marrons, ôtez-en la première peau, faites-les griller au four; mettez-les dans une serviette pour qu'ils conservent leur chaleur et qu'ils achèvent de cuire; ôtez-leur la seconde peau; mettez-les dans une assiette d'argent, avec un peu de sucre clarifié; faites-les mitonner, ajoutez-y les zestes et le jus d'une bigarade; saupoudrez-les de sucre; glacez-les avec une pelle rouge, et servez-les chaudement.

COMPOTE DE FRAISES.

Prenez de belles fraises bien épluchées et bien lavées, mettez-les dans un compotier, et jetez par dessus une gelée de groseilles toute bouillante.

COMPOTE D'ÉPINE-VINETTE.

Ayez de l'épine-vinette grosse et mûre, d'une belle couleur rouge; épluchez-la, faites cuire du sucre clarifié à la plume; jetez-y l'épine-vinette, et faites-lui donner sept à huit bouillons; écumez-la, et dressez-la dans le compotier.

GELÉES.

GELÉE DE GROSEILLES.

Otez tout ce qu'il y a de vert dans vos groseilles, qui doivent être bien mûres et rouges, les blanches n'étant pas aussi bonnes pour faire de la gelée. Ecrasez-les et exprimez-en le suc dans une grande terrine vernissée; mettez cette terrine avec le suc bien couvert dans une cave ou autre lieu froid, pendant six jours; après cet espace de temps, enlevez doucement et avec précaution la peau épaisse qui se trouve alors sur le suc; versez le suc par inclinaison dans un autre vase, et jetez ce qui est resté au fond du premier vase, afin que votre suc se trouve parfaitement clair. Pesez-le ensuite, et prenez pour chaque livre une demi-livre de sucre concassé, mettez-les ensemble dans une poêle au feu; il montera d'abord beaucoup d'écume qu'il faut avoir grand soin d'enlever souvent. Laissez cuire le tout pendant une heure environ, et faites alors l'épreuve suivante : mettez quelques gouttes de suc sur une assiette bien froide; si ce suc, étant refroidi sur l'assiette, est devenu épais et en consistance de gelée, vous retirerez la poêle du feu

sinon vous la laisserez encore jusqu'à ce qu'il soit au point désiré. Il faut mettre la gelée toute chaude dans des petits pots de faïence, et les faire refroidir avant de les couvir avec du papier.

GELÉE DE GROSEILLES SANS FEU.

Ayez des groseilles bien mûres et les plus propres que vous pourrez trouver, exprimez-en le jus sur un tamis; pesez-le, et pour chaque livre de jus mettez une livre de sucre en poudre; délayez le tout ensemble, passez-le ensuite par une chausse, laisez-le reposer, et mettez la gelée dans de petits pots, que vous exposerez au soleil pendant deux jours. Il ne faut pas laver la groseille, la gelée en est meilleure. Elle a aussi plus de goût que celle qui est cuite.

GELÉE DE FRAMBOISES.

Prenez deux tiers de framboises et un tiers de groseilles rouges; ôtez-en tout le vert, et exprimez-en le suc, que vous laisserez, comme le précédent, se clarifier, couvert, dans une cave, mais pendant trois jours seulement. Le reste du procédé est le même que ci-derrière.

GELÉE DE CORNE DE CERF.

Cette délicieuse gelée, qui, en Allemagne, est ordonnée généralement par les médecins aux malades, est le meilleur cordial qu'on leur puisse donner : elle réunit à un goût agréable toutes sortes de vertus. Pour la bien faire, suivez le procédé suivant :

Prenez une livre de véritable corne de cerf râpée ; versez-la dans une poêle avec trois pintes d'eau ; mettez-la sur le feu, pour la faire cuire jusqu'à ce qu'elle soit réduite à moitié. Alors versez-la par un tamis dans une terrine. Nettoyez bien la poêle et versez-y un blanc d'œuf avec un peu d'eau ; fouettez ce blanc d'œuf avec un petit balai ; lorsqu'il sera bien en mousse, vous y ajouterez la décoction de corne de cerf avec une livre de sucre concassé ; mêlez-le avec le blanc d'œuf ; remettez la poêle au feu, et enlevez-en bien l'écume qui montera ; ensuite ajoutez-y le suc de six bons citrons passé par un tamis, et trois demi-setiers du meilleur vin blanc ; faites prendre encore quelques bouillons, et passez ensuite le tout, deux à trois fois, par la chausse, dans laquelle vous aurez versé auparavant quelques morceaux de cannelle fine. Après la seconde ou

troisième filtration, votre gelée sera parfaitement claire, et vous pourrez en remplir tels vases de verre ou de faïence que vous jugerez convenables.

Il faut faire la filtration dans un lieu chaud ou auprès du feu, car le liquide gèlerait, et étant froid, il ne passerait pas bien dans la chausse.

GELÉE DE POMMES DE ROUEN.

Prenez la quantité qu'il vous plaira de pommes de reinette; ôtez-en la peau et le cœur, mettez-les dans une bassine avec une quantité suffisante d'eau pour en faire une forte décoction; passez ce jus par la chausse jusqu'à ce qu'il soit clair fin; pesez ensuite le jus, et prenez pour chaque livre de jus une livre de sucre concassé; mettez-les ensemble au feu dans une poêle à confiture, et faites-les cuire. Pour donner à ce jus une saveur plus agréable; mettez dans la poêle quelques bâtons de cannelle ou quelques écorces de citrons, ou enfin tous deux, selon votre goût; mais il faut retirer ces aromates du suc, dès qu'il commence à devenir épais. Pour savoir s'il est suffisamment cuit, faites l'épreuve sur une assiette comme nous l'avons indiqué pour la gelée de groseilles.

Si vous voulez donner à votre gelée une belle couleur jaune, mettez un peu de safran dans un verre-d'eau en infusion pendant 24 heures ; passez cette teinture par un petit morceau de linge, et versez-en dans la poêle, avant que votre gelée ne commence à épaissir, et autant qu'il en faut pour la teindre en un beau jaune.

GELÉE DE COINGS.

Prenez vingt beaux coings, essuyez-les, coupez-les par morceaux et mettez-les cuire dans six pintes d'eau ; faites-les réduire à deux pintes ; versez ce jus et les coings sur un tamis, au-dessous duquel vous aurez eu le soin de mettre une terrine ; laissez égoutter vos coings, passez-en le jus à la chausse, et pesez-le. Prenez le même poids de sucre clarifié, faites-le cuire au cassé, jetez-y le jus de coings, et faites cuire le mélange au même degré que la gelée de pommes.

Si vous voulez que la gelée soit rouge, mettez-y un peu de cochenille préparée, écumez-la et versez-la dans les pots.

DES CRÊMES.

CRÊME NATURELLE.

Prenez de la crème bien claire et bien douce, mettez-la dans une jatte, faites-la rafraîchir sur de la glace, mettez-y du sucre en poudre, et servez-la.

CRÊME FOUETTÉE.

Mettez dans une terrine une chopine de crème bien douce, mettez-y une quantité suffisante de sucre, une pincée de gomme adragant pulvérisée, et un peu d'eau de fleurs d'orange : fouettez le tout avec quelques brins d'osier blanc; quand la crème sera bien montée en neige, vous la laisserez reposer un peu, puis vous la laverez avec une écumoire et la dresserez dans une jatte; vous la garnirez tout autour de morceaux d'écorce de citrons confits, et la servirez.

CRÊME DE BLOIS.

Prenez de la crème qui se sera formée du soir au matin; mettez-la dans une terrine avec suffisante quantité de sucre en poudre, deux zestes de citrons, fouettez-la jusqu'à ce qu'elle soit bien épaisse; dressez-la en petits rochers dans une jatte, et servez-la.

CRÊME EN NEIGE.

Mettez dans une terrine une chopine de crême douce avec le blanc d'un œuf frais, quatre cuillerées de sucre en poudre, six gouttes d'eau de fleur d'orange ; fouettez le tout avec un balai d'osier, et à mesure qu'elle monte, levez-la avec une écumoire et mettez-la dans un petit panier d'osier, au fond duquel vous aurez mis un petit linge fin : laissez-la égoutter environ une heure, dressez-la dans une jatte et servez-la.

CRÊME LÉGÈRE.

Ayez une chopine de crême et une chopine de bon lait, mettez-y deux ou trois cuillerées de sucre en poudre ; faites bouillir le mélange jusqu'à ce qu'il soit diminué d'un tiers ; ensuite fouettez le blanc de deux œufs frais ; quand ils seront bien en mousse, mêlez-les dans la crême, que vous remettrez sur le feu ; remuez-la jusqu'à ce qu'elle ait jeté cinq à six bouillons, ajoutez-y un peu d'eau de fleurs d'orange ; dressez-la dans une jatte, et servez-la froide.

CRÊME A L'ITALIENNE.

Mettez dans une terrine une chopine environ de crême, le blanc et le jaune de deux œufs frais, trois cuillerées de sucre en poudre ;

fouettez le tout jusqu'à ce qu'il devienne bien épais ; ensuite dressez cette crême sur un plat creux, garni au tour d'un bord de sucre en poudre ; couvrez-le avec un autre plat ou avec le couvercle d'une tourtière ; mettez dessus et dessous un feu très-doux, que vous aurez soin d'entretenir pour faire cuire votre crême comme il faut. Quand elle sera cuite, vous la laisserez refroidir et la servirez.

CRÊME VELOUTÉE.

Prenez une chopine de crême douce et autant de bon lait, avec quatre onces de sucre que vous ferez bouillir doucement, en la tournant de temps en temps avec une spatule, afin qu'il ne se forme pas de peau par-dessus ; réduite à moitié, ôtez-la de dessus le feu ; ensuite délayez gros comme un pois de présure dans deux ou trois cuillerées de lait et cinq à six gouttes d'eau de fleurs d'orange ; mêlez bien le tout ensemble, passez-le par un tamis très-fin, et dressez la crême sur un plat creux que vous mettrez sur des cendres chaudes ; couvrez-la d'un autre plat, sur lequel vous mettrez un peu de feu pour la tenir modérément chaude et la faire velouter; lorsqu'elle sera prise, ôtez-la du feu et laissez-la refroidir pour la servir.

CRÈME DE FRAMBOISES OU DE FRAISES.

Prenez de bonne crême que vous fouetterez bien, ajoutez-y du suere en poudre et des framboises bien mûres, que vous passerez au tamis : il faut en mettre une quantité suffisante pour lui donner du goût : dressez-la avee un cuiller en petit rocher dans une jatte, et garnissez-la autour d'un cordon de framboises entières.

La crême de fraises se fait de la même manière.

CRÊME VIERGE.

Prenez une chopine de bon lait et demi-setier de crême légère bien douce, avec un quarteron de sucre et quatre biscuits d'amandes amères ; faites bouillir le tout et réduire à environ le quart ; fouettez les blancs de deux œufs frais avec cinq à six gouttes ou un zeste de citron ; ajoutez-les à votre mélange; mettez votre crême sur un petit feu, tournez-la continuellement avec une spatule jusqu'à ce qu'elle eommence à s'épaissir et à s'attacher légèrement à la spatule ; passez-la aussitôt par un tamis de crin de moyenne grosseur, dressez-la dans une jatte, et mettez-la dans un endroit frais ; étant refroidie, garnissez-la de

grains de grenade, et servez-la enjolivée de fleurs.

CRÊME D'AMANDES.

Prenez un quarteron pesant d'amandes douces, jetez-les dans de l'eau bouillante, pelez-les et retirez-les ensuite dans de l'eau fraîche; égouttez-les bien et pilez-les en y ajoutant par intervalle un peu d'eau. Battez dans une chopine de lait une couple de blancs d'œufs frais et un quarteron de sucre; faites bouillir ce mélange sur un feu doux, et laissez-le réduire à environ un quart. Quand la crème commencera à se former, ajoutez-y des amandes pilées; vous leur ferez jeter un bouillon, et passerez le tout dans un tamis; ajoutez-y une cuillerée à café d'eau de fleurs d'orange, et quand la crème sera refroidie, servez-la après l'avoir garnie d'amandes grillées au caramel.

CRÊME DE PISTACHES.

Echaudez trois onces de belles pistaches bien vertes, pelez-les et pilez-les dans un mortier avec un peu d'ecorces de citron; passez-les au tamis de crin. Délayez deux jaunes d'œufs dans une chopine de bon lait, ajoutez-y quatre onces de sucre, mêlez-y les pistaches, et faites bouillir le mélange sur un feu doux; remuez

avec la spatule jusqu'à ce qu'elle soit cuite, en prenant bien garde qu'elle ne s'épaississe trop; passez-la à travers un tamis; dressez-la, et quand elle sera froide, garnissez-la d'un cordon de pistaches.

CRÊME AU CHOCOLAT.

Prenez une chopine de lait, un demi-setier de crême, deux jaunes d'œufs et trois onces de sucre; mêlez bien le tout ensemble, faites-le bouillir et réduire au quart, ayant soin de toujours le remuer avec la spatule; ajoutez-y deux onces de bon chocolat râpé; faites-lui jeter encore cinq à six bouillons : passez la crême par un tamis, dressez-la dans une jatte, et servez-la froide.

CRÊME A L'ANGLAISE.

Prenez deux jaunes d'œufs, un quarteron de sucre, deux onces d'écorces de citron et d'oranges confites, avec cinq onces de pistaches pelées; pilez bien le tout, ensuite délayez-le dans une chopine de bon lait, mettez-le sur le feu et faites-le bouillir à très-petit feu; remuez-le toujours, et prenez garde que la crême ne s'attache au fond de la poêle : lorsqu'elle sera cuite, ajoutez-y cinq à six gouttes de fleur d'orange; dressez-la sur un plat que

vous mettrez sur le feu jusqu'à ce qu'il soit rissolé au bord; saupoudrez-la de sucre, et passez un fer rouge par-dessus, pour lui donner une belle couleur d'or, ensuite servez-la.

CRÊME A L'EAU.

Battez quatre œufs frais, le jaune et le blanc, avec une chopine d'eau, les zestes d'un citron hachés fort menus, le jus du même citron et un quarteron de sucre : passez le tout dans une serviette à deux ou trois reprises, et faites cuire cette crême dans un plat, sur un feu doux, afin qu'elle ne fasse que palpiter; remuez-la avec une cuiller jusqu'à ce que la crême soit épaisse, dressez-la toute chaude, et attendez qu'elle soit refroidie pour la servir.

LAIT D'AMANDES, DE PISTACHES OU D'AVELINES.

Echaudez quatre onces d'amandes douces, pelez-les, et pilez-les en les arrosant de temps en temps d'un peu de lait; passez-les par un tamis de crin fin, délayez-les ensuite avec une pinte de bon lait, et faites réduire le tout à moitié, ajoutez-y un quarteron de sucre en poudre et quelques gouttes d'eau de fleurs d'orange; faites jeter un bouillon au mélange, passez-le ensuite dans un tamis serré, et servez-le dans un vase de porcelaine.

Le lait de pistaches et celui d'avelines se font de même.

MANIÈRE DE FAIRE LE SIROP DE RAISIN,

D'après les procédés de M. Parmentier.

« On prend vingt-quatre pintes de moût, et
» on en met la moitié dans un chaudron placé
» sur le feu, avec la précaution d'éviter une
» trop grande ébullition. On ajoute de nouvelle
» liqueur à mesure que celle du chaudron
» s'évapore; on écume et on agite la surface,
» pour augmenter l'évaporation. Lorsque la
» totalité du moût est introduite, on écume,
» on retire le chaudron du feu, et on ajoute
» de la cendre lessivée, enfermée dans un
» nouet, ou du blanc d'Espagne, ou de la craie
» réduite en poudre et délayée préalablement
» dans un peu de moût, jusqu'à ce qu'il ne se
» fasse plus d'effervescence ou espèce de bouil-
» lonnement dans la liqueur, qu'on à soin
» d'agiter. Par ce moyen on sépare ou neu-
» tralise les acides contenus dans le raisin. On
» s'assure que la liqueur n'est plus acide, lors-
» que le papier bleu qu'on y plonge n'est pas
» coloré en rouge. Alors on place le chaudron
» sur le feu, après avoir laissé déposer un ins-

» tant, et on y met deux blancs d'œufs battus. » On filtre la liqueur à travers une étoffe de » laine fixée sur un châssis de bois de douze » à quinze pouces carrés; on fait bouillir de » nouveau, et on continue l'opération.

» Pour connaître si le sirop est cuit, on en » laisse tomber avec une cuiller sur une as- » siette : si la goutte tombe sans jaillir et sans » s'étendre, ou si, en la séparant en deux, les » parties ne se rapprochent que lentement, » alors on juge qu'il a la consistance requise.

» On le verse dans un vaisseau de terre non » vernissé, et après qu'il est parfaitement re- » froidi, on le distribue dans des bouteilles » de médiocre capacité, propres, sèches, bien » bouchées, qu'on porte à la cave. Il faut » qu'une bouteille une fois entamée ne reste » pas long-temps en vidange, et avoir l'atten- » tion de tenir le goulot renversé chaque fois » qu'on s'en est servi.

» Il n'est guère possible de déterminer d'une » manière précise la quantité de craie ou de » cendre qu'il est nécessaire d'employer; il en » faut moins au midi qu'au nord; mais, dans » tous les cas, l'excédant ne saurait nuire, vu » qu'il reste confondu sur le filtre avec les au- » tres sels insolubles, et les écumes.

» Si, dans la vue de conserver plus long-
» temps ce sirop, on portait la cuisson trop
» loin, on se tromperait; car il ne tarderait
» pas à se cristalliser au fond des bouteilles et
» à se décuire. Dans le cas contraire, si on ne
» l'évaporait pas suffisamment, il fermenterait
» bientôt : une bonne ménagère n'aura pas fait
» deux fois de ces sirops, qu'elles aura saisir le
» degré de cuisson nécessaire, mieux qu'on ne
» pourrait lui indiquer le point où il convient
» qu'elle s'arrête ».

Avec ce même sirop on peut préparer toutes sortes de compotes, confitures, boissons acidules, liqueurs et ratafias.

MANIÈRE DE FAIRE LE SIROP DE SUCRE.

Prenez une livre de cassonade blonde, et trois quarts de livre de miel de Narbonne; mettez-les dans une casserole avec une chopine d'eau de puits, dans laquelle vous délayerez les blancs de deux œufs avec les coquilles; faites bouillir le tout ensemble, et écumez jusqu'à ce que cela soit très-clair; ensuite laissez-le un peu refroidir, et mettez-dans des bouteilles que vous boucherez quand le sirop sera entièrement refroidi. Les person-

nes économes se servent de ce sirop, qui est assez limpide, pour toutes les préparations qui nécessitent d'être sucrées. Il peut remplacer le sucre cristallisé. Si l'on veut user d'une grande économie, on emploie l'écume qui en provient à sucrer des compotes communes, tels que pruneaux, charlottes, etc.

MANIÈRE DE FAIRE LE SUCRE DE BETTERAVE,

D'après les procédés de M. Deyeux.

« Lorsque les betteraves (1) sont arrivées
» au terme de leur maturité, ce qu'on recon-
» naît quand les feuilles commencent à se
» faner, on en fait la récolte, et de suite on
» enlève le collet de chaque racine avec un
» couteau. On les met en suite en magasin dans
» un endroit frais. Les racines nouvellement
» récoltées ont en général une saveur plus su-
» crée que celles qui sont anciennement tirées

---

(1) Chaque variété de Betterave donne du sucre à l'analyse chimique, mais toutes n'en contiennent pas une égale quantité. C'est dans la Betterave blanche que ce principe est le plus abondant et d'une extraction plus facile. Celle qui mérite ensuite la préférence est la jaune, puis la jaune veinée de rouge. *Voyez* Mémoire de MM. Barruel et Maximin Isnard.

» de la terre; ces dernières fournissent très-
» peu de sucre, et ce sucre se cristallise avec
» beaucoup de peine.

» Toutes les racines étant rassemblées, on
» les lavera dans de grandes cuves remplies
» d'eau pour les débarrasser du sable qui salit
» leur surface.

» Une fois nettoyées, on les râpe pour les
» réduire en pulpe. S'il s'agissait d'une opéra-
» tion en grand, il faudrait avoir recours à un
» moulin à râper.

» La pulpe faite doit être exprimée le plus
» promptement possible, sans quoi l'on risque
» de la voir s'altérer.

» Le suc qui proviendra de l'expression sera
» déposé dans des terrines ou vaisseaux de
» bois placés dans un endroit frais, pour qu'il
» puisse s'épurer. Après trois ou quatre heures
» de repos, on décantera la liqueur, et de suite
» on procédera à son évaporation.

» A cet effet, on se servira de bassines de
» cuivre bien propres, lesquelles seront pla-
» cées sur un fourneau qui puisse donner
» assez de chaleur pour que la liqueur soit
» toujours en ébullition.

» A cette époque, on ajoute à la liqueur de
» la craie pulvérisée; mais cette addition, qui

» n'est pas toujours nécessaire, ne doit être
» faite qu'avec précaution.

» Pendant l'évaporation il se sépare beau-
» coup d'écume, qu'il faut avoir soin d'enle-
» ver avec une écumoire.

» Lorsque la liqueur est évaporée jusqu'aux
» trois quarts, on la laisse un peu refroidir, et
» on procède à la clarification de la manière
» suivante.

» Prenez dix parties de la liqueur précé-
» dente, et une partie de sang de bœuf (ce sang
» doit être frais). Faites chauffer ce mélange
» promptement jusqu'à ce qu'il entre en ébul-
» lition. Après quelques minutes, modérez le
» feu pour que l'ébullition continue avec moins
» d'activité. Bientôt vous verrez une écume
» épaisse monter à la surface du liquide. Lors-
» qu'elle paraîtra suffisamment rassemblée,
» enlevez-la avec une écumoire; quelques mi-
» nutes après, filtrez la liqueur en la passant
» et repassant sur un blanchet.

» La liqueur ainsi clarifiée sera sans délai
» mise dans une bassine très-propre, où on
» achèvera de la cuire, toujours en bouillant,
» jusqu'à la consistance d'un sirop qui n'est pas
» tout-à-fait cuit.

» Arrivé à ce terme, on la jette toute bouil-

» lante sur un blanchet, et à mesure qu'elle
» filtre, on procède à sa dernière évaporation.
» Pour cela on distribue cette espèce de si-
» rop dans des vaisseaux très-évasés et plats,
» de la contenance de deux ou trois litres. On
» place ces vaisseaux dans une étuve; et on
» les couvre négligemment avec des feuilles
» de papier gris.

» La chaleur de l'étuve doit être portée de
» 24 à 25 degrés (thermomètre de *Réau-*
» *mur*); on l'entretient ainsi pendant plu-
» sieurs jours.

» Tous les trois ou quatre jours on s'assure
» si le sirop commence à cristalliser, en y
» plongeant le doigt et en le promenant autour
» des parois des vaisseaux.

» Il est difficile d'indiquer d'une manière
» précise le tems nécessaire pour que la cristal-
» lisation s'opère complètement. Quelquefois
» elle a lieu dans l'espace de cinq à huit jours,
» mais quelquefois elle se prolonge jusqu'à
» trente jours. Il faut avoir l'attention d'entre-
» tenir la chaleur de l'étuve.

» On connaît qu'un sirop est de bonne qua-
» lité, quand, après avoir séjourné quelques
» jours dans l'étuve, sa surface offre une pel-

» licule formée par la réunion d'une foule de
» petits points cristallisés.

» Dès qu'on s'aperçoit que le sirop ne cris-
» tallise plus, on le décante et on laisse égout-
» ter les cristaux.

» Le sirop décanté peut être remis à l'étuve;
» quelquefois il fournit de nouveaux cristaux;
» mais ils sont moins purs que les premiers.

» On peut aussi essayer de purifier le sirop
» dans l'intention d'en séparer encore les cris-
» taux de sucre. Pour cela, on le délaye dans
» de l'eau, et, après avoir clarifié la liqueur
» avec du sang de bœuf, on l'évapore jusqu'à
» une consistance convenable; enfin, on le
» met à l'étuve comme le premier sirop : il
» vaut cependant mieux le réserver pour le
» soumettre à la fermentation, comme il sera
» dit plus bas.

» Tout le sucre obtenu par les différentes
» cristallisations étant rassemblé, on le met sur
» une toile peu serrée et tendue sur un cadre;
» on l'arrose avec un peu d'eau froide, qui, en
» s'insinuant entre les cristaux, dissout une
» partie du gros sirop qui les colore, et s'é
» goutte peu-à-peu à travers la toile.

» On peut répéter ce lavage, mais en n'em-
» ployant que la quantité d'eau strictement

» nécessaire pour donner de la fluidité au sirop
» qu'on veut séparer, sans dissoudre les cris-
» taux.

» Les lavages terminés, les cristaux restés
» sur la toile sont moins colorés, mais ils sont
» encore bien éloignés d'être purs.

» Pour les purifier, on les pétrit avec une
» petite quantité d'eau, et l'espèce de pâte qui
» en résulte est introduite dans un sac de toile,
» et soumise ensuite à l'action de la presse.

» La pression doit être faite avec beaucoup
» de modération, sans quoi on court risque
» de voir crever le sac.

» Le sirop obtenu par cette dernière opéra-
» tion est très-epais, très-noir, et sa saveur est
» très-désagréable. On le réunit, ainsi que le
» produit des précédens lavages, au sirop dans
» lequel les cristaux s'étaient formés.

» Lorsque la pression est terminée, on des-
» serre la presse, et on trouve dans le sac un
» pain d'une cassonade jaune.

» Cette cassonade pourrait être employée à
» sucrer des liqueurs, à faire des compotes, des
» confitures, etc.; mais si on veut la purifier
» pour en faire du sucre blanc, il faut la sou-
» mettre aux mêmes opérations pratiquées
» dans les raffineries de sucre de canne, telles

» que les clarifications, les terrages répétés, etc.

» Les procédés pour raffiner la cassonade » étant bien connus et décrits dans plusieurs » ouvrages, on croit inutile de les rappeler ici. » On peut assurer que si tous ces procédés sont » suivis avec soin, on obtiendra un sucre » d'excellente qualité, et ne différant en rien » du plus beau sucre de canne.

» On a dit plus haut que les sirops qui ne » donnaient plus de cristaux devaient être mis » de côté et réservés, pour les soumettre à » la fermentation. Voici à cet égard comment » on peut procéder.

» Prenez telle quantité de ces sirops que » vous voudrez; délayez-les avec assez d'eau » pour qu'il en résulte un liquide, ayant à peu » près la consistance du moût de raisin. Ajoutez » à ce liquide de la levure de bière dissoute dans » l'eau, et placez le vase qui contiendra le mé- » lange dans une température de 18 à 20 de- » grés. Couvrez le vase négligemment avec » du papier; bientôt il s'établira une fermenta- » tion qui s'annoncera par des bulles d'un gaz » partant de tous les points du liquide. Il se » formera aussi une croûte assez épaisse, ana- » logue à celle qu'on voit sur le moût de raisin » en fermentation. Au bout de quelques jours,

» le mouvement et le dégagement du gaz diminueront. Lorsqu'ils auront cessé, et que la liqueur aura une odeur vineuse, on la passera au travers d'un tamis de crin, et de suite on procédera à sa distillation en prenant toutes les précautions usitées lorsqu'on distille du vin ; par ce moyen, on obtiendra un alcool d'assez bonne qualité, et auquel on pourra donner plus de perfection en le rectifiant. Cet alcool peut servir aux mêmes usages que celui du vin.

» On a dit aussi qu'on pouvait tirer parti du marc provenant de l'expression des betteraves râpées. Il y a des animaux qui le mangent avec avidité, et il devient pour eux une bonne nourriture qui contribue à les engraisser. »

DES SIROPS.

SIROP DE GROSEILLES FRAMBOISÉ.

Prenez deux livres de groseilles un peu avant qu'elles ne soient tout-à-fait mûres, une livre de belles cerises et autant de framboises ; ôtez les noyaux et tout ce qu'il y a de vert dans ces fruits, exprimez-en le suc dans une terrine, passez ce suc dans un tamis, et laissez-

le reposer pendant deux fois 24 heures dans une cave; ensuite retirez la peau qui se sera formée sur ce suc, et passez-le par la chausse jusqu'à ce qu'il soit parfaitement clair. Le parfum de la framboise est assez volatil; il pourra bien arriver que votre suc n'en soit que très faiblement imprégné : pour remédier à ce défaut, prenez une certaine quantité de framboises bien mûres, c'est-à-dire proportionnellement à la quantité de suc bien clarifié que vous aurez obtenu; mettez infuser ces framboises dans votre suc pendant trois ou quatre jours, après quoi versez le tout dans un tamis de soie; laissez filtrer tranquillement la liqueur sans presser les framboises. Pour huit onces de ce suc, prenez quinze onces de sucre concassé; mettez l'un et l'autre dans un matras, d'abord le sucre, ensuite le suc; placez le matras au bain-marie sur un feu modéré : quand le sucre sera tout-à-fait fondu, vous laisserez éteindre le feu et refroidir le vaisseau, après quoi vous verserez le sirop dans les bouteilles ou fioles longues destinées à cet usage.

Autre manière de faire le même sirop.

Préparez votre suc de fruit comme nous l'avons dit; mais au lieu de la dose de sucre

que nous avons prescrite, contentez-vous de mettre une demi-livre de sucre en poudre sur une chopine de suc, et au lieu de vous servir de matras, mettez tout simplement votre sucre et votre jus dans une poêle à confiture; votre sucre étant bien fondu, donnez quelques bouillons couverts à votre sirop, retirez-le du feu, et étant presque refroidi, vous le mettrez en bouteilles.

SIROP DE MURES.

Prenez deux livres de mûres, un peu avant leur parfaite maturité, parce que si vous attendiez qu'elles fussent parfaitement mûres, votre sirop serait trop fade, et pour être bon il doit être un peu aigrelet; réduisez en poudre deux livres de sucre, que vous mettrez dans une poêle à confiture avec les deux livres de mûres; donnez-vous bien de garde d'écraser le fruit, votre sirop resterait trouble; mettez la poêle et ce qu'elle contiendra sur un feu très-modéré, la chaleur fera bientôt crever les mûres, qui par ce moyen, rendront tout leur suc parfaitement clair, et ce suc dissoudra le sucre en poudre; faites jeter quelques bouillons au mélange : vous reconnaîtrez le juste degré de cuisson en faisant tomber d'un peu haut,

et sur une assiette de faïence, du sirop que vous aurez pris dans une cuiller; s'il n'éclabousse point, et qu'il fasse comme un petit bourlet autour de l'endroit où il sera tombé, vous jugerez qu'il sera suffisamment cuit. Retirez alors la poêle du feu, et lorsque le tout sera à peu près refroidi, vous le mettrez en bouteilles.

SIROP DE VERJUS.

Prenez du verjus bien vert, écrasez-le dans une terrine; passez-le d'abord au tamis, et ensuite par la chausse, jusqu'à ce qu'il soit bien clair; faites cuire ensuite trois livres de sucre à la petite plume ou au soufflé; versez dans la poêle et sur le sucre six livres de jus de verjus; mettez le tout sur un très-grand feu, de crainte que le sirop ne contracte un œil roux; faites-le cuire au perlé; retirez la poêle du feu, laissez refroidir votre sirop à demi, ensuite mettez-le en bouteilles.

SIROP DE COING.

Prenez des coings bien mûrs, râpez-en la chair, passez-la par un linge pour en exprimer le suc; laissez-le rasseoir au soleil ou dans un lieu chaud, jusqu'à ce qu'il ait déposé la fé-

cule; passez-le à la chausse. Votre suc étant bien clarifié, vous prendrez une livre de sucre clarifié pour quatre onces de suc de coings; vous verserez dedans votre suc de coings, et ferez cuire le tout au perlé; vous retirerez la poêle du feu : le sirop étant presque froid, vous le mettrez en bouteilles.

SIROP DE POMMES.

Prenez six belles pommes de reinette, pelez-les et coupez-les par petits morceaux; mettez-les dans un matras avec trois quarterons de sucre en poudre et deux verres d'eau; bouchez bien le matras et placez-le au bain-marie, où vous le laisserez pendant deux heures, en entretenant le feu au degré de l'eau bouillante; ayez soin de remuer de temps en temps le matras, sans le sortir de l'eau; ce qu'il faut faire adroitement, de crainte qu'il ne soit saisi par le froid et qu'il ne se casse. Après deux heures de cuisson, laissez éteindre le feu et refroidir le matras sans le sortir du bain. Quand le sirop sera presque froid, vous l'aromatiserez en y exprimant du suc de citron et en y ajoutant une cuillerée d'esprit de citron, ou une cuillerée d'esprit de cannelle, ou de l'eau de fleurs d'orange, ou enfin tel parfum

qu'il vous plaira. Si vous voyez alors une espèce de fécule se précipiter au fond du matras, laissez reposer le tout pendant quelques heures encore, après quoi vous verserez bien doucement votre sirop dans les bouteilles : il faut tâcher d'opérer avec assez d'adresse pour qu'il ne se trouble pas.

SIROP DE CERISES.

Prenez des cerises noires aigres, si vous pouvez en avoir, sinon servez-vous de cerises communes; ôtez en les noyaux et exprimez-en le suc, laissez reposer ce suc dans une terrine placée dans un lieu frais pendant vingt-quatre heures, pour le clarifier; versez alors votre suc doucement dans une poêle, ajoutez, pour chaque livre de suc, deux livres de sucre concassé, et deux gros de cannelle que vous avez mis la veille infuser dans un verre d'eau; enfermez la cannelle dans un petit linge, et mettez ce petit sachet avec l'eau dans laquelle vous avez infusé la cannelle dans la poêle; faites cuire votre sirop pendant une demi-heure, ayant soin de l'écumer : quand vous jugerez qu'il sera assez cuit, retirez la poêle du feu, enlevez le petit sachet, exprimez-le bien, et quand le sirop sera refroidi, vous le mettrez en bouteilles.

SIROP VIOLAT, D'OEILLET, DE FLEURS D'ORANGE OU DE COQUELICOT.

Pilez, mais très-légèrement, dans un mortier de marbre, et avec un pilon de bois, une livre de fleurs de violette bien mondées de leurs queues et de leurs calices; prenez préférablement de la violette de jardin. Ayant légèrement pilé vos fleurs, mettez-les dans une cucurbite de verre que vous aurez eu soin de faire bien cháuffer auparavant et par degrés : vous pouvez également prendre un pot de faïence, dont l'ouverture ne soit pas bien large; il faudra de même l'échauffer un peu avant que d'y mettre vos fleurs pilées. Je recommande ici le verre ou la faïence, parce que les métaux pourraient nuire à la délicatesse que doit avoir le sirop; ils pourraient même lui communiquer des impressions dangereuses. Vos fleurs étant dans le vase convenable que vous aurez choisi, versez par-dessus deux livres d'eau bouillante : c'est à cause de cette opération que je vous ai conseillé de faire chauffer ou la cucurbite de verre, ou le pot de faïence, de peur qu'ils ne cassent : bouchez exactement le vaisseau dans lequel vous avez mis vos fleurs infuser, placez-le sur la cendre

chaude, et faites durer l'infusion pendant douze heures, après quoi passez-la au travers d'une serviette, en la pressant fortement, vous en enlevez toute la teinture; laissez reposer ce produit pendant une bonne demi heure; décantez la liqueur par inclinaison, pour séparer la fécule qui se sera précipitée au fond; pesez-la, vous en trouverez à peu près dix-sept onces; pour ce poids, prenez deux livres de sucre concassé; mettez-les dans un matras de deux pintes au moins, versez par-dessus votre infusion de fleurs de violette; vous boucherez bien le matras, et vous le placerez au bain-marie, à un feu très-modéré : il faudra remuer de temps en temps le matras, sans le déboucher, pour accélérer la dissolution du sucre, et prendre garde qu'il ne soit frappé d'un froid subit, parce qu'il casserait. Votre sucre étant dissout, laissez éteindre le feu et refroidir le matras; alors vous pourrez verser votre sirop dans les bouteilles dont nous avons parlé.

Les sirops d'œillet, de fleurs d'orange, de coquelicot, se font de même.

SIROP DE VINAIGRE FRAMBOISÉ.

Prenez un bocal de verre ou bien une cruche

de grès ; faites infuser dans une pinte et demie ou deux pintes de bon vinaigre autant de framboises bien mûres et bien épluchées qu'il pourra y en entrer, sans que le vinaigre surnage; après huit jours d'infusion, versez tout à la fois et le vinaigre et les framboises sur un tamis de soie; laissez librement passer la liqueur sans presser le fruit; quelques personnes cependant écrasent le fruit pour en exprimer le suc, et le mêlent avec le vinaigre : cette méthode n'est pas mauvaise, elle augmente, selon moi, et la liqueur et la bonne saveur. Votre vinaigre étant parfaitement clair et imprégné de l'odeur de la framboise, vous pèserez votre vinaigre, et prendrez pour chaque livre, deux livres de sucre royal que vous concasserez grossièrement ; vous le mettrez dans un matras; vour verserez votre vinaigre aromatisé par-dessus, vous boucherez bien le matras, et vous le placerez au bain-marie, à un feu très modéré : aussitôt que le sucre sera totalement fondu, vous laisserez éteindre le feu, et votre sirop étant presque refroidi, vous le mettrez en bouteilles, que vous boucherez hermétiquement.

SIROP DE GUIMAUVE.

Prenez six onces de racines de guimauve ré-

centes; lavez-les à plusieurs reprises pour en emporter toute la terre; ôtez-en la première écorce en les ratissant légèrement; coupez-les par tranches; faites-les bouillir dans quatre livres d'eau, sept ou huit minutes seulement, parce que les racines de guimauve, en bouillant plus longtemps, formeraient un mucilage capable de gâter votre sirop; passez cette décoction par un tamis pour en séparer les racines; faites-y fondre six livres de sucre; clarifiez le mélange au blanc d'œuf, comme nous l'avons enseigné; écumez-le avec soin; faites-le cuire au petit perlé, retirez promptement la poêle du feu, laissez refroidir votre sirop, et mettez-le en bouteilles.

SIROP DE CAPILLAIRE.

Le capillaire du Canada, quoique celui de Montpellier soit aussi bon, est un végétal qui contient un principe odorant, léger et fort agréable; ce principe, extrêmement volatil, se dissipe en grande partie pendant la cuisson du sirop, de manière qu'après la cuisson il ne reste guères que la partie extractive de la plante. Il faut donc, si l'on désire conserver à ce sirop l'odeur du capillaire, le verser tout bouillant, lorsqu'il est suffisamment cuit, sur

du nouveau capillaire haché grossièrement, bien couvrir le vaisseau, et le laisser ainsi en infusion jusqu'à ce qu'il soit entièrement refroidi; on le passe ensuite par une étamine pour séparer les feuilles du capillaire; moyennant cette double infusion, le sirop contracte un goût et une odeur de capillaire qui embaume. Cette observation supposée, prenez une once de capillaire du Canada; mettez-la dans une terrine vernissée, versez par-dessus quatre livres d'eau bouillante, laissez durer l'infusion pendant douze heures, et sur la cendre chaude; exprimez et coulez cette infusion, elle vous donnera une forte teinture de capillaire; faites fondre dans cette teinture quatre livres de sucre, mettez le tout sur le feu dans une poêle à confiture, et clarifiez-le au blanc d'œuf, selon ce que nous avons dit à ce sujet: continuez la cuisson; quand votre sirop sera au perlé, versez-le promptement sur de nouveau capillaire haché, que vous aurez mis dans une terrine; couvrez bien cette terrine, et quand vous verrez que le sirop refroidira, vous l'aromatiserez, si vous le voulez. Quant à moi, je préfère ce sirop au parfum naturel du capillaire. Étant parfaitement refroidi, mettez-le en bouteilles, et bouchez-les hermétiquement.

SIROP D'ÉCORCES DE CITRONS, DE CANNELLE, DE GRENADE, DE CERFEUIL ET DE CRESSON.

Prenez cinq onces de zestes récens de citrons, mettez-les dans une cucurbite de verre, que vous aurez soin de bien échauffer auparavant, et par degrés; vous pouvez également vous servir d'un vaisseau de faïence ou de terre vernissée capable de résister au feu. Versez sur vos cinq onces de zestes de citrons deux livres d'eau presque bouillante, bouchez le vaisseau exactement, et placez-le sur la cendre chaude pendant douze heures; après ce temps, coulez l'infusion sans l'expression des zestes; ajoutez deux livres de sucre en poudre grossière; faites cuire le tout jusqu'à ce qu'il soit au grand perlé; retirez votre sirop du feu; et quand il sera à moitié refroidi, vous augmenterez son parfum en y versant quelques goutt d'esprit de citron.

Les sirops de cannelle, de grenade, de cerfeuil et de cresson se font de même.

SIROP DE CITRON.

Exprimez des citrons jusqu'à la concurrence de trois quarterons de suc : ce suc ne sera point

clair; il aura un œil louche, occasionné par la fécule du fruit. Pour séparer cette fécule de votre suc, laissez-le reposer quatre jours à la cave, après quoi passez-le par un papier gris, jusqu'à ee qu'il soit elair-fin; faites bien attention à ce qu'il ne moisisse pas, car il y est fort sujet. Pour éviter ee désagrément, ne prenez-que des citrons dont l'extérieur soit parfaitement sain : il faut éviter aussi d'avoir des eitrons dont le suc soit amer. Votre sue étant clarifié, prenez une livre et demie de sucre royal, cassez-le en petits morceaux gros comme le pouee, mettez-le dans un matras de quatre pintes, versez par-dessus votre sucre le suc de citron, bouchez le matras avee un papier, et placez-le sur le feu au bain-marie. Aussitôt que vous vous apercevrez de la dissolution eomplète du suere, laissez éteindre le feu et refroidir le matras, après quoi vous aromatiserez votre sirop avec deux cuillerées d'esprit de citron. Vous le verserez ensuite dans des bouteilles ou fioles.

SIROP D'ORGEAT.

Prenez une livre et demie d'amandes douces et une demi-livre d'amandes amères, jetez-les dans de l'eau bouillante, mais hors du feu; il faut les y laisser tremper jusqu'à ce que la peau

puisse s'en séparer facilement; versez-les dans de l'eau fraîche; après quelques minutes, épluchez-les; lavez-les ensuite dans de l'eau fraîche, pilez-les dans un mortier de marbre, mêlez-y de temps en temps un peu d'eau, que vous prendrez sur une pinte d'eau, dont le reste vous servira dans le cours de l'opération; pilez bien vos amandes jusqu'à ce qu'on n'en aperçoive aucun fragment; délayez cette pâte avec la plus grande partie de la pinte d'eau dont nous venons de parler; réservez-en seulement environ six onces; passez la pâte délayée au travers d'une toile forte, au moyen de deux personnes qui l'exprimeront fortement, remettez le marc exprimé dans le mortier, pilez-le de nouveau en ajoutant peu-à-peu le reste de l'eau que vous avez réservé; passez de nouveau le mélange par le linge, et tirez-en tout ce que vous pourrez par expression; mêlez vos deux produits ensemble, et c'est ce qu'on appelle lait d'amandes.

Mettez ce lait dans un matras, dont le tiers au moins demeure vide; ajoutez-y deux livres de sucre pilé grossièrement, et un demi-setier d'eau de fleurs d'orange; placez le tout au bain-marie, après avoir bien bouché le matras. Lorsque le sucre sera dissout entièrement, ce que

vous accélérerez en remuant de temps en temps le matras avec précaution, vous laisserez éteindre le feu ; et lorsque le vaisseau sera refroidi, vous mettrez votre sirop d'orgeat en bouteilles.

Autre manière de faire le Sirop d'Orgeat.

Si vous n'avez pas de matras, vous pouvez préparer votre sirop d'orgeat d'une autre manière. Faites cuire la dose de sucre prescrite dans une poêle à confiture, et à la forte plume; jetez-y votre lait d'amandes, faites-lui prendre un ou deux bouillons, et retirez-le sur-le-champ du feu; étant presque refroidi, vous l'aromatiserez avec un demi-setier d'eau de fleurs d'orange.

Il y a encore une autre manière de cuire le sirop d'orgeat : on met son lait d'amandes dans une poêle avec du sucre royal pilé, sans clarifier ni cuire le sucre auparavant; le sirop ayant commencé à bouillir, on y ajoute la valeur d'une tasse à café d'eau de fleurs d'orange, et après deux ou trois bouillons, on retire la poêle du feu; on laisse refroidir son sirop, et on le met dans des petites bouteilles que l'on bouche bien. J'avais des flacons de sirop d'orgeat fait d'après cette recette, qui s'est conservé parfaitement pendant huit à dix années, sans perdre

de ses bonnes qualités : deux ou trois petites cuillerées de ce sirop suffisent pour faire un demi-setier de bon orgeat.

De quelque manière que vous vous y preniez pour faire cette espèce de sirop, vous verrez, au bout d'un certain temps, qu'il se partagera en deux parties ; la partie inférieure devient claire et transparente, et la partie supérieure reste blanche et opaque. Lorsque vous voudrez en faire usage, il faudra remuer la bouteille du haut en bas, afin de mêler la partie supérieure avec la partie inférieure : sans avoir dessein de faire usage de votre sirop, vous ferez bien de le remuer de tems en tems, afin d'empêcher que la partie qui est privée de sucre ne se moisisse.

Observations sur les Sirops.

Les sirops ayant été préparés avec toutes les précautions que nous avons indiquées, pourront se conserver plusieurs années. Quelque temps après avoir été faits, on pourra y remarquer un léger mouvement de fermentation ; il ne faut pas toujours s'en alarmer ; si le sirop a été bien préparé, ce mouvement ne tardera pas à disparaître. Si les sirops ont été préparés avec négligence, la fermentation pourra devenir violente au point de gâter entièrement les

sirops. Cet accident peut avoir pour causes, des sucs mal épurés, une cuisson trop faible ou trop forte, des doses de sucre excessives ou insuffisantes. Quand ces négligences ont eu lieu, les altérations ne tardent pas à s'annoncer, on voit les sirops se troubler, devenir mousseux, ils écument et perdent insensiblement toute leur bonne qualité.

J'ai indiqué, à chaque recette, les précautions qu'il fallait prendre pour éviter ces accidens, et auxquels je ne connais point d'autre remède que celui de travailler de nouveau les sirops dès que l'on y remarque quelque défaut essentiel. Il faudra donc promptement les faire recuire, ou pour diminuer la dose du sucre, ou pour l'augmenter, ou enfin pour les épurer des fécules qu'on y avait laissées : ce travail est souvent infructueux surtout s'il s'est formé une moisissure qui ait communiqué un mauvais goût au sirop, ou si les sirops ont passé de la fermentation vineuse à la fermentation acéteuse. Quand ils sont parvenus à ce dernier degré d'altération, il n'y a plus de remède. Il n'en est pas de même d'une petite pellicule blanche que l'on pourra remarquer sur la surface des sirops contenus dans des bouteilles entamées; c'est une espèce de petite moisissure

qui ne provient pas de ce que les sirops ont été mal faits, mais seulement d'un peu d'eau qui s'est trouvée dans les bouteilles; ceci n'est qu'un accident léger. Un excès de sucre, ou de cuisson, peut occasionner des ravages bien plus considérables. Le sirop, dans l'un et l'autre cas, entre à la vérité plus difficilement en fermentation; mais elle est tôt ou tard inévitable, et lorsqu'elle vient une à commencer, les progrès en sont rapides et les suites très-fâcheuses; le sirop acquiert une force expansive si grande, qu'il chasse les bouchons avec violence, et se répand en dehors en forme de mousse. Si les bouchons sont assez bien arrêtés pour résister à ce premier effort, il finit par rompre les bouteilles en mille pièces.

Quoique les sirops aient été préparés avec le plus grand soin, on ne peut les conserver pendant un temps très-considérable, excepté le sirop d'orgeat, selon la dernière recette, à moins qu'on ne prenne de nouvelles précautions. Nous allons indiquer celles qui nous ont paru de quelque importance.

Il ne faudra mettre vos sirops que dans des bouteilles d'un très-petit diamétre, parce qu'étant en vidange, l'air ne pourra agir que sur une petite surface. Ainsi ces bouteilles, d'une

figure oblongue, ne doivent point exeéder le diamètre de deux pouces, et eontiendront à-peu-près six à huit onces. Quelque temps après avoir fait vos sirops, il faudra déboueher vos bouteilles, pour enlever avec une plume une petite pellicule, souvent moisie, qui se sera formée entre le bouchon et la surfaee du sirop.

Enfin, autant que les eireonstanees pourront le permettre, il faudra placer vos bouteilles de sirop dans un endroit d'une température à peu-près égale dans toutes les saisons, et qu'elle ne soit ni trop froide ni trop ehaude. Au défaut d'un endroit semblable, vous mettrez vos bouteilles à la cave.

SIROP DE PUNCH.

Faîtes le sirop de eitron indiqué ei-dessus; et lorsqu'il sera à-peu-près refroidi et aromatisé, vous y verserez une bouteille de rack ou de rhum. Remuez le vaisseau pour faeiliter l'union du sirop avee la liqueur; eouvrez bien le vaisseau jusqu'à ce qu'il soit parfaitement refroidi, et mettez votre sirop dans des bouteilles.

MANIÈRE DE FAIRE LE PUNCH.

Pour faire du punch, mettez dans un bol un bon tiers de sirop de punch. Remplissez le bol

avec de l'eau bouillante en la versant de haut, et votre punch sera fait.

Autre manière de faire le Punch.

Prenez un beau citron, frottez-en l'écorce sur un morceau de sucre royal du poids d'une demi-livre. Versez dessus le sucre imprégné de l'huile essentielle du citron, environ un demi-setier d'une forte infusion bouillante de thé vert, ajoutez-y un rouleau de sirop de capillaire. Exprimez le jus de deux citrons, dont vous aurez le soin d'ôter les pepins, et versez par-dessus le tout une pinte d'excellente eau-de-vie; mettez-y le feu; agitez la flamme avec la cuiller à punch; lorsque la liqueur sera réduite d'un tiers, éteignez la flamme en la soufflant; puis versez le punch chaud dans les verres.

Le punch au *vin rouge*, au *vin de Champagne blanc*, au *rhum* ou au *rack* se fait de la même manière, à l'exception que l'une de ces liqueurs remplace l'eau-de-vie, et que le punch au vin ne peut se faire brûler, quoiqu'on le serve chaud comme les autres sortes de punch.

PUNCH AUX OEUFS.

En Allemagne, on aime le punch aux œufs;

il se fait de la manière suivante : mettez dans un verre à punch un petit verre de sirop de punch, et le jaune d'un œuf ; battez bien cela ensemble avec une cuiller, et remplissez le verre avec de l'eau bouillante, en le remuant un peu. Cette sorte de punch est fort agréable et échauffante en hiver.

DU CHOCOLAT.

Manière de le faire.

Le chocolat est une sorte de pâte solide dont le cacao est la base : les autres ingrédiens qui servent à sa composition sont le sucre, la vanille, la cannelle, le girofle et le macis.

Le cacao est le fruit d'un arbre qui croît en Amérique : cet arbre est de la grandeur et de la forme du châtaignier ; il produit des gousses qui ont environ trois lignes d'épaisseur, elles sont cannelées, et renferment trente à trente-cinq amandes qui ressemblent assez aux pistaches, à l'exception qu'elles sont plus grosses. Le cacao le plus estimé est celui qui vient du Caraque.

Pour faire le chocolat, on choisit le meilleur cacao, le plus nouveau, et le moins moisi possible : on en met deux livres dans une grande poêle de fer sur un feu clair, on le remue

continuellement avec une spatule de bois, jusqu'à ce que les amandes soient assez rôties pour être facilement dépouillées de leur peau ce qu'il faut faire une à une, et mettre de côté celles qui sont carriées ou moisies. Toutes les amandes étant rôties, mondées et nettoyées, on les remet encore dans la même poêle de fer, mais avec un feu moins vif; on les remue jusqu'à ce qu'elles aient une belle couleur brune sans êtres noires. Lorsque toutes les amandes de cacao sont rôties à propos, on échauffe un mortier de fer en le remplissant de charbons ardens, on l'essuie bien, et tandis qu'il est chaud, on y pile promptement ses amandes, avec un pilon de fer, jusqu'à ce qu'elles soient réduites en pâte et que le pilon s'enfonce au fond du mortier par son propre poids. Alors on y incorpore du sucre en poudre livre pour livre; on pile bien le tout ensemble dans le mortier pendant qu'il est encore chaud, on retire le mélange du mortier, on le met dans une terrine, et l'on en prend une livre que l'on étend sur la pierre a chocolat : cette pierre platte et unie doit avoir environ un pied et demi de largeur, sur deux pieds et demi de longueur; elle doit être montée solidement sur une espèce d'armoire de tôle ou de

bois afin de pouvoir mettre dedans une poêle de feu doux pour échauffer la pierre, et entretenir la pâte dans une chaleur modérée. On placera la terrine qui contiendra le surplus de la pâte dans l'armoire, à côté de la poêle, puis on broiera la pâte qui est dessus la pierre avec un rouleau de fer poli; le sucre étant bien mêlé avec la pâte de cacao, on y ajoutera de la vanille et de la cannelle, mises en poudre très-fine et passées au tamis de soie. On remettra la pâte sur la pierre, afin d'y bien incorporer les ingrédiens. Il ne faut pas que la pierre soit trop chaude; et, pour que le chocolat ait un beau lustre, on l'en retirera promptement: on le roulera sur une feuille de parchemin, on le coupera par morceaux d'un quarteron, divisés en quatre tablettes, qu'on mettra dans des moules de fer-blanc. On toquera les moules sur la pierre jusqu'à ce que le chocolat devienne uni et luisant.

Quand le chocolat aura refroidi dans les moules et qu'il aura acquis une consistance solide, il sera facile de l'en retirer; alors, on l'enveloppera dans du papier blanc, et on le conservera dans un lieu sec.

Il est essentiel de faire observer que l'on peut augmenter ou diminuer la quantité de

sucre suivant son goût, et qu'à l'égard de la vanille, la dose en est arbitraire : on en peut mettre une; deux et même trois gousses par livre de cacao.

Manière de préparer la Boisson de Chocolat.

Soit que l'on veuille faire cette boisson au lait ou à l'eau, on met une tasse de l'un ou de l'autre de ces liquides dans une chocolatière, par tablette d'une once de chocolat. Il y a des personnes qui font dissoudre le chocolat dans un peu d'eau avant d'y mettre le lait. Quand l'eau ou le lait commence à bouillir, on remue le mélange avec le moulinet ou moussoire. Lorsque le chocolat est fondu et qu'il a jeté quelques bouillons, on le retire du feu et on le laisse reposer un quart d'heure auprès du feu; s'il bouillait trop long-temps, cela nuirait au chocolat; ensuite on le remue avec le moulinet pour le faire bien mousser, et on le verse dans les tasses. Si l'on trouve que le chocolat n'est pas assez sucré, on peut y ajouter du sucre.

On ne fait pas mousser le chocolat que l'on prépare avec de la crême.

Le chocolat en tablettes sert aussi à faire des crêmes, des glaces et des dragées.

DU CAFÉ,

D'après M. C.-L. Cadet.

Café est le nom du grain ; *Cafier*, celui de l'arbre ; *Caféterie*, celui de la plantation.

Il y a plusieurs espèces de café, mais le meilleur est celui qui vient de l'Arabie.

Le cafier est un arbre qui s'élève jusqu'à la hauteur de vingt-cinq pieds : ses fleurs ressemblent, pour la figure et la grandeur, à celles du jasmin d'Espagne ; elles ont une odeur agréable, mais elles passent vîte, et elles sont remplacées par des espèces de baies qui ont l'apparence d'une cerise ; lors de leur parfaite maturité, elles sont d'un rouge obscur, rondes ou ovales ; elles offrent deux fèves ou graines accolées, qui sont les grains qu'on nomme *café*.

Torréfaction du Café, et manière de le préparer.

1° Il faut choisir du café qui soit sec, qui n'ait aucun goût moisi, et qui ne soit pas mariné ;

2° Partager la quantité qu'on veut brûler en deux parties égales ;

3° Brûler ou torréfier la première partie dans une brûloire, dont on tournera la mani-

velle jusqu'à ce que le café ait pris une couleur d'amandes sèches ou de chapelure de pain, et qu'il ait perdu un huitième de son poids ;

4° Torréfier la seconde partie jusqu'à ce qu'elle ait la couleur brune du marron, et qu'elle ait perdu un cinquième de son poids ;

5° Mêler ces deux parties ensemble et les moudre dans un moulin à café ;

6° Ne brûler et n'infuser le café que le jour où l'on doit le prendre ;

7° Mettre sur deux onces de café moulu quatre tasses d'eau froide. Retirer cette infusion et la mettre à part ;

8° Verser sur le même café qui est resté dans l'appareil qui va être dénommé ci-après, trois tasses d'eau bouillante, et mêler l'infusion qui s'écoulera avec la première infusion qu'on avait mise à part. On obtiendra ainsi trois tasses de café ;

9° Faire chauffer brusquement ce café dans une cafetière d'argent au moment de le prendre, et ne point le laisser bouillir, afin que son parfum ne subisse aucune évaporation. On le sert dans des tasses, et chacun le sucre selon son goût.

Pour recevoir l'infusion du café, il faut éviter de se servir d'un vaisseau de fer-blanc :

on peut prendre indifféremment un vase de porcelaine, de faïence ou d'argent.

On s'est servi pendant long-temps des appareils de fer-blanc, inventés par M. de Belloy, ferblantier ; mais depuis qu'on a fait, sur le même modèle, des appareils en argent et en porcelaine, ils sont absolument préférés.

DES DIVERSES PRÉPARATIONS DU CAFÉ.

Ebullition à l'eau froide.

On met deux onces de café dans sept tasses d'eau froide, on le fait bouillir jusqu'à ce qu'il soit précipité, que la mousse ait disparu et que l'ébullition devienne paisible comme celle de l'eau : on le laisse ensuite repôser ; mais comme cette liqueur a souvent de la peine à s'éclaircir, on en provoque la clarification par un peu d'eau froide que l'on verse de haut sur les derniers bouillons. On parvient encore plus promptement à l'éclaircir et y mettant un petit morceau de colle de poisson. Etant bien reposé, on verse doucement son infusion dans un autre vase, et on le verse bien chaud dans des tasses. Le sucre se sert à part.

Le même jour, on fait bouillir le marc, dont on ne garde que l'infusion tirée à clair, pour

le café du lendemain. Cette infusion de marc de café se nomme *marc* ou *thé levé*.

Ebullition á l'eau bouillante.

Au lieu de mettre le café dans l'eau froide, on le met dans l'eau bouillante, ou bien l'on verse l'eau bouillante dessus : on a soin, pour éviter le flot de la mousse, de ne mettre le café dans l'eau ou de ne la verser sur le café que peu à peu. On suit, pour ce qu'il reste à faire, les procédés précédemment indiqués.

CAFÉ À LA CHAUSSE.

On fait bouillir, dans une cafetière, le marc ou thé levé qu'on a de la veille; on le jette tout bouillant sur le café en poudre qu'on a mis dans la chausse, on tire, et l'on repasse à plusieurs fois l'infusion qui s'en écoule; on fait réchauffer son café, et on le sert comme nous l'avons dit dans les articles précédens.

On fait bouillir le marc qui reste dans la chausse, et l'on opère le lendemain de la même manière.

CAFÉ AU LAIT ET A LA CRÊME.

Quand on voudra prendre du café au lait ou à la crême, on aura soin de faire bouillir l'un et l'autre séparément dans une cafetière, et on le servira dans des tasses.

CAFÉ AU JAUNE D'OEUF.

On met dans un vase du sucre et un jaune d'œuf ; on y verse peu à peu une tasse de café ; on agite à mesure le sucre et le jaune d'œuf, pour les dissoudre et bien délayer ensemble ; on ajoute une tasse d'eau, et on met ce mélange chauffer au bain-marie ; on l'agite continuellement avec la cuiller, de peur qu'il ne se coagule ; on y met, si l'on veut, une cuillerée à café d'eau de fleurs d'orange, et lorsqu'il est chaud, on le verse dans la tasse.

SIROP DE CAFÉ.

Prenez deux livres de bon café torréfié et moulu ; faites-en infuser une livre dans deux pintes d'eau, laissez-le reposer et éclaircir, tirez-le au clair, et faites infuser votre autre livre de café dans l'infusion que vous avez obtenue de votre première livre de café ; laissez reposer et éclaircir ce café, tirez-le au clair ; faites cuire une demi-livre de sucre au caramel ; donnez-lui une couleur un peu foncée ; jetez-y votre café pour faire fondre le sucre, mettez-le dans un pot vernissé ; avec une demi-livre de sucre ; bouchez soigneusement votre pot, et mettez-le frémir sur de la cendre chaude pendant huit à neuf heures ; passez-le alors

dans une chausse, et mettez-le en bouteilles lorsqu'il sera froid; bouchez-les bien hermétiquement, et ne les mettez point dans un endroit chaud.

Pour en faire usage, vous verserez de ce sirop dans une tasse, et de l'eau chaude par-dessus, en proportion de la force que vous voudrez conserver à votre café.

Le sirop de café est principalement utile et agréable en voyage, où l'on ne peut pas donner beaucoup de temps à la préparation du café.

DU THÉ.

Le thé est une petite feuille d'arbrisseau. On nous l'apporte sèche et roulée de la Chine et du Japon. Le plus estimé est celui qu'on recueille au printemps, dont la feuille est encore petite et tendre, d'une forme oblongue, pointue, mince, un peu dentelée sur les bords, et de couleur verte.

Le thé, qui vient par terre, et que les caravanes apportent à Moscow, a une odeur de violette et une suavité que les thés qui arrivent par mer perdent en chemin.

Manière de préparer la Boisson de thé, les Bavaroises et la Citronnelle.

Vous faites bouillir une pinte d'eau dans une

bouilloire de cuivre étamé ; vous avez une théière d'argent, de terre ou de porcelaine ; vous l'échauffez bien en y passant de l'eau bouillante que vous jetez aussitôt ; vous mettez tout de suite dans votre théière une bonne cuillerée à café de thé, et y versez par-dessus votre eau bouillante ; vous bouchez avec beaucoup de soin votre théière, et vous laissez l'infusion se faire pendant dix minutes : étant ainsi bon à prendre, vous versez ce thé dans des tasses. Chaque personne y met du sucre suivant son goût.

En mêlant du sirop de capillaire avec du thé préparé comme nous venons de le dire, cette boisson s'appelle *bavaroise à l'eau.* Quand on y ajoute encore du lait ou de la crême, elle s'appelle *bavaroise au lait.* On peut y verser quelques gouttes d'eau de fleurs d'orange, si l'on veut.

On nomme *citronnelle* une boisson qui se fait en exprimant un jus de citron dans la théière où l'on va faire infuser son thé, qui, à cela près, se prépare absolument de même que le thé que nous avons décrit au commencement de cet article.

On est assez dans l'usage, en prenant le thé le matin, d'y mêler un peu de crême ou de

lait, et d'y tremper des tranches de pain grillé sur lesquelles on a étendu du beurre très-frais.

On mêle également du lait ou de la crême avec le thé qu'on prend le soir; au lieu de le servir avec des tranches de pain grillé, on le sert avec toutes sortes de pâtisseries légères.

DE L'ORGEAT.

L'orgeat est une boisson fraîche qui se fait avec des amandes douces, de l'eau de fleurs d'orange, de l'eau et du sucre.

Manière de préparer l'orgeat.

Pelez une livre d'amandes douces avec vingt-quatre amandes amères; pilez-les bien dans un mortier, en les arrosant de temps en temps avec un peu d'eau pour les empêcher de se tourner en huile. Ensuite délayez-les avec quatre pintes d'eau, ajoutez-y deux livres de sucre et de l'eau de fleurs d'orange; battez bien le mélange ensemble, passez-le deux ou trois fois par une chausse, en le remuant avec une spatule et servez-le dans des carafons.

DE LA LIMONADE.

Manière de la préparer, ainsi que l'orangeade.

La limonade est une liqueur fraîche qui se fait en infusant dans de l'eau le jus et le zeste d'un ou plusieurs citrons.

Pour la faire, on prend quatre citrons dont on coupe les zestes le plus légèrement possible ; on ôte la peau blanche qui se trouve entre les zestes et la chair. Ensuite on exprime le jus de ces citrons dans une pinte d'eau ; on y ajoute une demi-livre de sucre; on laisse infuser le tout pendant deux ou trois heures; on passe la liqueur à la chausse, et on la sert dans des carafons.

L'orangeade se fait absolument de même que la limonade, à l'exception qu'on se sert d'oranges en place de citrons.

LIMONADE AU VIN.

Mettez dans une terrine les zestes et le jus de deux citrons; versez par-dessus une chopine d'eau bouillante; mettez-y une livre de sucre et deux pintes d'excellent vin de Bourgogne. Laissez infuser le mélange pendant une demi-heure. Passez-le à la chausse, et servez cette limonade dans des carafons.

EAU DE CERISES.

Prenez deux livres de cerises bien mûres, ôtez-en les queues et les noyaux, écrasez-les dans une terrine, mettez-y un demi-setier d'eau; mettez ce jus dans un tamis fin, et laissez-le égoutter. Mêlez au liquide huit onces de sucre ;

battez bien le tout avec une cuiller, puis remplissez-en des carafons, que vous mettrez rafraîchir dans de l'eau avec de la glace.

EAU DE GROSEILLES.

Prenez une livre et demie de groseilles, et une demi-livre de framboises bien mûres; épluchez vos fruits, écrasez-les, passez-en le jus à travers un tamis, mettez-y une pinte d'eau et trois quarterons de sucre, laissez infuser ce mélange pendant une demi-heure, passez-le dans une serviette blanche, et votre eau de groseilles sera faite; il ne vous restera plus qu'à la faire rafraîchir de la même manière que la précédente.

DES GLACES,

ET DES USTENSILES NÉCESSAIRES POUR LES FAIRE.

Avant de traiter de chaque espèce de glaces en particulier, nous parlerons des ustensiles et du procédé en général, qui est le même pour toutes les glaces. Il y a deux sortes de boîtes à glaces ou sorbetières, en fer-blanc et en étain; je préfère celles faites en étain d'Angleterre; la glace prend bien plus vite dans les boîtes en fer-blanc, mais c'est précisément par cette raison que je désapprouve leur usage; car la matière, en gelant trop vite, devient rude et pleine

de morceaux durs, semblables à la grêle, surtout si l'on ne travaille pas assez avec la spatule. Ces boîtes coûtent moins cher que celles d'étain anglais, mais elles durent moitié moins long-tems. Les sorbetières d'étain ont l'avantage sur les autres, de se conserver en bon état pendant un laps de temps considérable; la crême qu'on y met n'y gelant que peu-à-peu, la glace en devient beaucoup plus douce et agréable; il faut avoir en outre des seaux ou cuves profondes, garnis d'un robinet, et une houlette en fer-blanc ou une spatule en bois, de neuf pouces de long. Etant muni de tous ces ustensiles, et ayant préparé la crême que lon se propose de glacer, on remplit un des seaux avec de la glace cassée en morceaux : on y éparpille quatre bonnes poignées de sel par seau, on met la boîte fermée de son couvercle et contenant la crême dans le seau rempli de glace, de manière qu'elle environne la boîte de tous côtés : on verse encore une ou deux poignées de sel autour de la boîte, et on la laisse reposer pendant un quart d'heure. Ouvrez alors la boîte, et sans la retirer du seau, repoussez avec la spatule ce qui se sera glacé au fond et aux côtés de la boîte; vous remuerez et mêlerez bien pendant un demi-quart d'heure la partie gelée de votre crême avec la

partie liquide; cela fait, fermez la sorbetière, prenez-la par son anse, et agitez-la en tournant, de manière qu'elle soit dans un mouvement continuel pendant un bon quart d'heure. Ouvrez alors pour la seconde fois la boîte; repoussez avec la spatule, comme la première fois, la glace des côtés, et incorporez-la bien avec le fluide, de manière que toute votre crême soit parfaitement égale et sans aucuns morceaux durs de glace; refermez la boîte et continuez de tourner et de remuer alternativement, jusqu'à ce que la crême soit en glace assez ferme et assez compacte: ayez soin, pendant l'opération, de faire écouler de temps-en-temps l'eau qui se sera amassée au fond du seau, par le petit robinet, et de comprimer ensemble les morceaux de glace autour de la sorbetière. Si vous voulez faire votre glace de la forme d'un fromage ou d'un fruit, vous la mettrez dans des moules en fer-blanc, que vous fermerez de leur couvercle, et vous les mettrez dans de la glace pilée. Si vous voulez servir votre fromage à la crême, trempez la forme dans de l'eau chaude, retirez-la promptement, de peur que la glace ne se fonde; essuyez cette forme avec un linge; ouvrez-la et renversez-la sur une assiette pour y laisser la glace, et servez-la promptement.

Ce procédé est le même pour toutes sortes de glaces; la différence entre elles consiste uniquement dans la manière de préparer les crèmes ou liqueurs que l'on veut glacer : en voici la description.

GLACES AU MARASQUIN.

Prenez deux pintes de bonne crême douce, mettez-la au feu pour qu'elle bouille. Pendant ce temps prenez douze œufs, fouettez-en les blancs dans une poêle à confiture avec un petit balai d'osier : devenus en consistance de neige très-compacte, versez-y huit jaunes d'œufs et une livre de sucre royal en poudre très-fine; ayant bien remué le tout ensemble avec le balai, vous y verserez peu-à-peu votre crême bouillante. Ayez soin de bien fouetter le mélange, que vous mettrez alors sur le feu, et ne discontinuerez pas de le fouetter jusqu'à ce qu'il ait fait trois ou quatre bouillons; enlevez la poêle du feu, versez la crême dans un tamis sous lequel se trouvera une terrine de faïence; remuez un peu le mélange sur le tamis pour l'aider à passer : étant refroidi, vous le mettrez dans la sorbetière; vous y ajouterez deux ou trois verres de véritable marasquin d'Italie; fermez promptement la boîte ou sorbetière, afin

que la liqueur ne s'évapore pas, et mettez-la dans le seau rempli de glace, dans lequel vous la glacerez comme il est dit ci-dessus.

GLACES A LA VANILLE.

Prenez la même dose d'ingrédiens que ci-dessus; préparez-les selon la même méthode, hormis qu'en mettant le tout sur le feu, vous y verserez une demi-once de vanille concassée grossièrement; vous ferez prendre à votre mélange, en le remuant, trois ou quatre bouillons, puis vous le passerez par le tamis, et étant refroidi, vous le ferez glacer.

GLACES AU CAFÉ.

Prenez une demi-once de véritable café moka torréfié; faites-le bouillir, sans le moudre, dans deux pintes de crème. Pendant ce temps, préparez vos œufs et le sucre comme il est dit à la première recette; versez-y alors votre crème bouillante, et continuez le procédé décrit.

GLACES AU THÉ.

La recette est la même que j'ai décrite ci-dessus; mais au lieu de café, vous prendrez deux gros du meilleur thé, que vous envelopperez dans un petit linge; après l'avoir fait bouillir dans la crème, vous retirerez le linge en l'exprimant fortement.

GLACES AUX MACARONS AMERS.

Prenez quatre onces de macarons amers, pilez-les dans un mortier; votre neige étant mêlée au sucre et à la crème, comme il est dit plus haut, et prête à être mise sur le feu, vous y verserez votre poudre de macarons; ensuite faites-la bouillir, passez-la par le tamis, et faites-la glacer selon la règle.

GLACES AU CHOCOLAT.

Faites dissoudre et cuire un quarteron de chocolat dans un demi-setier d'eau, versez-le ensuite dans la crème, avec laquelle vous lui ferez faire six bouillons en le remuant; ensuite vous le mêlerez avec la neige et le sucre, le fouetterez, le ferez bouillir et le passerez par le tamis, comme j'ai dit plus haut; vous pourrez aussi mettre un peu de vanille dans la crème, si vous voulez.

GLACES AUX CITRONS ET A LA CRÈME.

Prenez deux beaux citrons, frottez leur écorce sur un morceau de sucre, afin que tout le zeste se transporte sur le sucre; râpez ensuite avec un couteau le sucre sur un papier. Ayant préparé votre neige, et la crème y étant déjà mêlée, vous y ajouterez le sucre mêlé à

la râpure des citrons; vous ferez jeter à ce mélange trois bouillons seulement, en le remuant toujours; ensuite vous le passerez par un tamis.

GLACES AUX CITRONS ET AU VIN.

Prenez de beaux citrons sains, exprimez-en le suc jusqu'à ce que vous en ayez une demi-livre; clarifiez cette demi-livre de suc en la passant par du papier brouillard. Prenez ensuite une livre et demie de sucre royal, faites-le bouillir avec une bouteille de bon vin blanc et une demi-bouteille d'eau; lorsqu'il aura jeté trois ou quatre bouillons, vous y verserez le suc de citron clarifié, et après trois à quatre bouillons encore, vous y verserez autant de teinture de safran qu'il en faudra pour que la liqueur ait une belle couleur jaune; passez-la ensuite par un tamis, et étant refroidie, vous la glacerez selon la règle.

GLACES AUX FRAMBOISES.

Prenez de belles framboises, exprimez en le suc jusqu'à ce que vous en ayez une livre et demie; mettez ce suc dans une terrine vernissée, dans un endroit frais; oubliez-le pendant quatre jours. Ce terme expiré, vous enlevez avec précaution la pellicule qui se sera formée dessus, et vous verserez votre suc

doucement dans un autre vase. Ensuite faites clarifier une livre et demie de sucre avec une pinte et demie d'eau, dans une poêle à confiture; ajoutez-y alors votre suc, et faites-lui jeter une demi-douzaine de bouillons avec le sirop. Si la liqueur ne vous paraît pas assez rouge, vous y mettrez une racine d'orcanette, qu'il faudra laisser dans la liqueur jusqu'à ce qu'elle soit assez rouge; passez-la alors dans un tamis, et quand elle sera refroidie, vous la mettrez dans la sorbetière, et vous la ferez glacer comme nous l'avons indiqué pour les autres glaces.

Ayez soin de faire, autant que possible; toutes ces opérations à couvert, afin que le parfum délicat et volatil de la framboise ne s'évapore pas.

GLACES AUX PISTACHES.

Ayez une pinte et demie de lait et une chopine de crême douce; prenez une demi-livre de pistaches, mondez-les et pilez-les dans un mortier, en y ajoutant de temps en temps un peu de lait pour les empêcher de se tourner en huile : lorsque les pistaches seront réduites en pâte très-fine, vous les délaierez avec la moitié du lait qui vous reste, et les passerez

à travers un linge, que vous tordrez et pressurerez le plus possible. Vous mettrez une bassine sur le feu, dans laquelle vous verserez ce qui vous reste de lait et votre chopine de crème douce; vous y joindrez une livre de sucre et la râpure d'une écorce de citron. Vous remuerez ce mélange jusqu'à ce qu'il prenne une assez forte consistance; vous y ajouterez votre lait de pistaches; vous lui laisserez jeter un bouillon, et vous passerez le tout à travers un tamis. Lorsqu'il sera entièrement refroidi, vous y ajouterez un peu de décoction d'épinards pour lui donner une belle couleur verte; vous le mettrez dans la sorbetière, et le ferez glacer comme nous l'avons enseigné.

GLACES A L'ORANGE.

Prenez dix oranges de Malte, dont la chair soit d'une belle couleur rouge; coupez-en l'écorce, séparez-les par quartiers, ôtez-en le cœur, et pilez les dans un mortier de marbre, avec la râpure de deux écorces d'orange; passez-les dans un linge en les pressurant le plus possible; quand vous en aurez extrait le jus, vous le mêlerez avec une demi-livre de sucre, que vous aurez fait fondre dans une chopine d'eau; vous mettrez le mélange dans

une sorbetière, et le ferez glacer de même que les glaces précédentes.

GLACES A LA FRAISE.

Ecrasez sur un tamis une livre et demie de fraises et une demi-livre de groseilles; mettez-en le jus dans une terrine; versez une chopine d'eau sur le marc, que vous presserez bien; faites-y fondre une livre de sucre, ajoutez-y le jus de vos fraises : mêlez bien le tout, et mettez-le dans la sorbetière pour le faire glacer de la manière ordinaire.

GLACES A LA FLEUR D'ORANGE.

Faites fondre trois livres de sucre dans deux pintes et demie d'eau; mettez une livre de fleurs d'orange bien épluchées dans un vase; versez-y votre sucre, et bouchez-le bien hermétiquement. Vous laisserez infuser le mélange pendant cinq heures, ensuite vous le passerez; vous le mettrez dans la sorbetière, et le ferez glacer comme de coutume.

GLACES AU VERJUS.

Prenez quatre livres de verjus, égrenez-le et broyez-le dans un mortier de marbre; mettez-y deux pintes d'eau, et passez-le à travers un linge que vous pressurerez assez fortement; pressurez également le marc, pour en faire

sortir tout ce qu'il renferme de liquide, et réunissez-le à ce que vous avez déjà; mettez-y deux livres de sucre; remuez-le jusqu'à ce qu'il soit entièrement fondu; ensuite versez le mélange dans la sorbetière, et faites-le glacer en opérant comme il a été enseigné plus haut.

DES SORBETS.

On appelle *sorbets*, les liqueurs que l'on destine à être converties en liquides glacés. Ces liqueurs sont composées avec de la crême douce dans laquelle on fait entrer des amandes douces ou amères, ou des pistaches, du thé, du café, du chocolat, de la vanille, etc., avec une plus ou moins grande quantité de sucre. On fait aussi des sorbets avec le suc des fruits acides, dans lequel on fait fondre une quantité déterminée de sucre. Voici la manière de les préparer.

SORBET A LA CRÊME BLANCHE.

On délaye les jaunes de six œufs frais dans deux pintes de crême; on y jette une bonne cuillerée à bouche de fleur d'orange confite ou liquide; après quoi on met le vase sur le feu; et quand cette crême a fait un bouillon couvert, on la coule au travers d'un tamis; si on se sert de la fleur d'orange confite, on en

écrase les feuilles de la fleur de manière à les faire également passer au travers du tamis; on fait fondre trois quarterons de beau sucre dans le liquide, et on verse la crême préparée et entièrement refroidie, dans une sorbetière d'argent ou de fer-blanc. On la place au milieu du seau destiné à la contenir. Ce seau doit être de bois de chêne, et avoir un demi-pied d'élévation de plus que la sorbetière, avec un trou percé immédiatement au-dessus du fond bouché d'une bonde, qu'on ouvre à volonté.

Ensuite on écrase six livres de glace, qu'on met dans une terrine de grès, dans laquelle on jette deux livres de sel marin réduit en poudre, que l'on mêle promptement avec la glace. On jette ce mélange dans un seau, et lorsque le tout est bien arrangé autour de la sorbetière, on la tourne rapidement pendant quatre ou cinq minutes, puis on détache avec la cuiller appelée *houlette*, toutes les parties de glace qui se sont formées à la circonférence intérieure et que l'on ramène au bas de la sorbetière. Aussitôt après cette opération, on rajuste le couvercle de ce vaisseau, que l'on tourne aussi rapidement, et on détache encore les parties qui se sont formées.

Lorsque la liqueur est convertie en neige lé-

gère, on l'agite fortement et long-temps avec la houlette. Quand la glace est entièrement fondue, on enlève la sorbetière; on agite l'eau salée avec une longue spatule de bois, et assez fortement pour détacher et incorporer avec les molécules de glace le sel qui s'est précipité au fond du seau; ce qui sert à augmenter en proportion le degré de froid un quart d'heure de plus; après quoi on replace la sorbetière, que l'on tourne comme ci-devant, et on agite encore le liquide avec la houlette. On tire alors toute l'eau salée par la bonde et on regarnit le seau avec les mêmes quantités de sel et de glace pilée comme ci-devant. Lorsqu'on n'a pas envie d'accélérer l'opération, on ne tourne plus la sorbetière, mais on agite le liquide qu'elle contient fortement et long-temps avec la houlette, parce que ce travail sert à augmenter l'onctuosité des glaces, et c'est alors que le sorbet doit être servi.

Quand on veut transporter à trois ou quatre lieues de distance ces liquides glacés, on recouvre la sorbetière avec du sel et de la glace pilée, de manière qu'elle excède le couvercle de deux ou trois pouces, et on le couvre d'un gros linge mouillé.

SORBET A LA FRAISE.

Quand on a fait un bon choix de fraises, on les monde de leurs queues et on en pèse quatorze onces, qu'on écrase dans un mortier, puis on y mêle une pinte d'eau. On verse le liquide dans un vaisseau, on y ajoute une grande cuillerée à café d'esprit acide de citron, avec la même quantité de bonne eau de fleurs d'orange, et on laisse infuser pendant deux ou trois heures. On pèse dix-huit onces de beau sucre que l'on jette dans un vaisseau; en le couvre d'un gros linge, au travers duquel on coule le liquide, on exprime bien le marc, et lorsque le sucre est totalement fondu, on filtre la liqueur au travers de la chausse de drap, jusqu'à ce qu'elle soit bien limpide, puis on la verse dans la sorbetière, et l'on opère comme pour le sorbet à la crème.

SORBET AU CITRON.

On fait fondre une livre et demie de beau sucre blanc dans une pinte d'eau bien limpide, on choisit neuf gros citrons d'Italie, on les essuie avec une serviette, et on les coupe transversalement en deux parties; on prend l'une après l'autre chacune de ces moitiés de citrons, et on en exprime fortement le suc; on les

plonge dans l'eau sucrée, et on les presse en tous sens afin d'en faire sortir tout le suc et l'huile essentielle qui se trouve dans l'écorce jaune. On mêle l'eau sucrée et le suc des citrons, l'on passe le tout au tamis de crin, dont le tissu est serré. On verse le liquide dans la sorbetière, puis on opère comme pour le sorbet à la crême.

SORBET A L'ORANGE.

On fait fondre une livre et demie de sucre blanc dans une pinte d'eau bien limpide; on choisit neuf oranges de Portugal et deux beaux citrons d'Italie, on les essuie avec une serviette; on râpe les écorces d'oranges les plus odorantes et les moins amères; on les coupe en deux ainsi que les citrons; on en exprime bien le suc que l'on mêle avec l'eau sucrée, on coule le liquide au travers d'un tamis de crin assez serré, ensuite on le verse dans la sorbetière, puis on opère comme pour le sorbet à la crême.

RATAFIAS,

OU LIQUEURS PAR INFUSION.

Les ratafias sont des liqueurs très-agréables, qui se font par infusion: on les fait avec de l'eau-de-vie de Montpellier, à vingt-deux de-

grés, des fleurs, des fruits, des semences et du sucre. Toutes ces liqueurs doivent être filtrées à la chausse. Quand on en fait une très-grande quantité à-la-fois, il faut les coller avec de la colle de poisson dissoute dans du vin blanc.

Nous allons fixer, dans les articles suivans, le terme de chaque infusion et la quantité d'ingrédiens qu'on devra employer dans la fabrication de ces ratafias.

Les ratafias qu'on fait à l'esprit de vin sont en général plus fins que ceux à l'eau-de-vie, parce que l'esprit de vin conserve mieux les odeurs; mais on préfère, pour la santé, les ratafias à l'eau-de-vie; quand on emploie de l'esprit en place d'eau-de-vie, on ne met, en bon esprit de vin, que la moitié de la dose indiquée en eau-de-vie, et l'autre moitié se met en eau commune.

MANIÈRE DE FAIRE LE VÉRITABLE CUIRASSEAU DE HOLLANDE.

Prenez une livre d'écorces d'oranges communes sèches, qu'on nomme *cuirasseau*; ôtez-en tout le blanc, mettez ces écorces jaunes dans une cruche, versez par-dessus huit bouteilles de la meilleure eau-de-vie, bouchez exactement la cruche, et exposez-la pendant l'été à l'ardeur du soleil : si vous faites ce

ratafia en hiver, vous la mettrez près d'un poêle. Il faudra laisser l'infusion se faire pendant quinze jours, et avoir soin de secouer tous les jours la cruche. Ce terme expiré, vous verserez par inclinaison l'eau-de-vie de cette cruche dans un grand flacon de verre; vous y mettrez trois livres de sucre candi, brun et commun, et vous aurez soin de le casser en petits morceaux avant de le jeter dans le flacon. Bouchez et ficelez bien votre flacon; mettez-le pendant quelque temps dans un lieu chaud, et secouez-le souvent, afin d'accélérer la dissolution du sucre, et de le mêler à l'eau-de-vie. Le sucre étant entièrement dissous, vous passerez cette liqueur à diverses reprises par la chausse ou par l'entonnoir à filtrer, garni de papier brouillard; vous fermerez le couvercle de l'entonnoir pour empêcher l'évaporation de l'esprit. Votre liqueur étant parfaitement claire, vous la mettrez en bouteilles, que vous aurez soin de mastiquer. En employant à la place de huit bouteilles d'eau-de-vie, quatre bouteilles d'esprit de vin et autant d'eau commune, votre liqueur recevra un tel degré de finesse, qu'il serait difficile de la distinguer des liqueurs distillées.

RATAFIA DE GIROFLE SUPERFIN DE DANTZICK.

Prenez trois quarts d'onces de clous de girofle et autant de cannelle ; brisez cette dernière en petits morceaux, et mettez-la avec le girofle dans un verre rempli d'un demi-setier d'eau, couvrez le verre et laissez l'infusion se faire pendant vingt-quatre heures. Le lendemain, faites clarifier deux livres de sucre royal dans une bouteille d'eau ; faites cuire votre sirop jusqu'au degré du soufflé. Etant à ce point, vous y ajouterez quatre bouteilles du meilleur vin rouge de Bordeaux ; prenez votre verre d'infusion de girofle et de cannelle, passez-le par un linge, de manière que ce qu'il contient tombe dans le sirop mêlé au vin ; mettez les épices dans un petit sachet que vous nouerez avec un fil, mettez-le dans la liqueur ; couvrez la poêle et faites-lui prendre une demi-douzaine de bouillons. Otez-la du feu, versez-la dans une terrine, laissez-la refroidir à couvert. Quand elle sera parfaitement froide, vous en ôterez le petit sachet aux épices, que vous exprimerez fortement sur la terrine. Prenez ensuite une bouteille d'esprit de vin rectifié, dans une main, et une cuiller dans l'autre ; versez peu-à-peu de l'esprit de vin dans la liqueur, remuez bien

le mélange, et goûtez très-souvent votre liqueur ; aussitôt qu'elle vous paraîtra assez spiritueuse, vous cesserez de verser de l'esprit de vin. Vous mettrez ce ratafia en bouteilles, que vous aurez soin de boucher, ficeler et mastiquer. Plus vous le garderez en cave, et meilleur il deviendra. Cette liqueur est une des plus agréables et des plus fines qu'on puisse avoir. Elle est en grande renommée dans les pays du nord, où on l'estime plus que les liqueurs des îles.

EAU DES SEPT GRAINES.

Prenez des graines d'anis, du cassis, du carvi, du cumin, du fenouil, de l'ache ou du persil, de l'ammi, du panais sauvage et de l'amome, de chaque graine deux onces : pilez ces graines dans un mortier, mettez-les infuser pendant six semaines dans neuf pintes d'eau-de-vie, ou, si vous voulez avoir votre liqueur plus fine, dans quatre pintes et demie d'eau commune et autant du meilleur esprit de vin ; ajoutez-y trois livres et demie de sucre ; ayez soin de le casser gros comme le poing, et de tremper chaque morceau dans l'eau commune avant de le jeter dans l'eau-de-vie, bouchez bien votre cruche ou flacon ; l'infusion achevée

au terme prescrit, passez votre ratafia par la chausse. Plus il sera gardé, meilleur il deviendra.

AUTRE RATAFIA DES SEPT GRAINES.

Prenez, pour faire ce ratafia, trois gros de chacune des graines suivantes : de l'anis, du cumin, du fenouil, de l'anet, de la coriandre, du carvi et de l'angélique ; concassez-les et mettez-les infuser pendant un mois dans quatre pintes d'eau-de-vie; ensuite faites fondre deux livres de sucre dans une chopine d'eau ; réunissez-les à votre infusion ; filtrez alors ce ratafia à la chausse, et mettez-le en bouteilles.

RATAFIA DE CERISES.

Prenez dix livres de cerises que vous écraserez, mettez-les dans une cruche avec deux pintes d'eau-de-vie ; bouchez bien la cruche, et laissez infuser les cerises pendant cinq à six jours, au bout desquels vous presserez vos cerises dans un linge, afin d'en tirer le jus. Faites bouillir cinq livres de belles groseilles avec trois livres de sucre, pressez-les comme les cerises ; mêlez vos jus ensemble ; mesurez-les, et mettez pinte pour pinte d'eau-de-vie ; ajoutez-y une livre d'amandes de cerises, une demi-livre de coriandre, un peu de macis,

quelques clous de girofle et un peu de cannelle: il faut que le tout soit bien pilé avant de le mettre dans une cruche, qu'on remplit ensuite avec la liqueur; bouchez bien cette cruche, laissez-y les ingrédiens s'infuser pendant six semaines, après lesquelles vous passerez votre ratafia à la chausse, et vous en emplirez des bouteilles que vous boucherez avec soin.

RATAFIA DES QUATRE FRUITS.

Prenez dix livres de cerises bien mûres, deux livres et demie de framboises, cinq livres et demie de groseilles et deux livres de cassis. Epluchez vos fruits et mêlez-les ensemble, exprimez-en le jus, mesurez-le, et faites fondre, pour chaque pinte de jus, une demi-livre de sucre; mettez autant d'eau-de-vie que vous avez de jus; ajoutez-y un gros de macis et deux gros de girofle : mêlez bien le tout; laissez-le ensuite reposer, passez-le à la chausse; puis mettez-le en bouteilles et bouchez-les bien.

RATAFIA DE CASSIS.

Prenez une livre de cassis, une demi-livre de merises, un quarteron de feuilles de cassis et un demi-gros de cannelle. Ecrasez les merises et le cassis, hachez les feuilles de cassis et concassez la cannelle; mettez infuser pendant

trois semaines tous ces ingrédiens dans trois pintes d'eau-de-vie. Ensuite faites fondre deux livres de sucre dans une chopine d'eau, laissez reposer la liqueur, passez-la à la chausse, et mettez-la dans des bouteilles que vous boucherez bien.

RATAFIA DE FRAMBOISES.

Ayez une pinte et demie de jus de framboises, et un demi-setier de jus de cerises ; faites fondre une livre et demie de sucre dans le jus de vos fruits, ajoutez-y trois pintes d'eau-de-vie, laissez reposer la liqueur, passez-la à la chausse, et mettez-la dans des bouteilles, que vous n'oublierez pas de tenir bien bouchées.

RATAFIA DE GROSEILLES.

Egrenez des groseilles rouges, en assez grande quantité pour qu'elles vous donnent, en les pressant, quatre pintes de jus; mettez dedans huit pintes de bonne eau-de-vie, deux gros de cannelle concasseé et un gros de girofle; jetez-y le jus de vos groseilles, et laissez infuser le mélange pendant un mois. Ensuite soutirez-le, faites-le passer à la chausse, et mettez-le dans des bouteilles.

RATAFIA D'ANGÉLIQUE.

Prenez une once de racines d'angélique nouvellement cueillies, lavez-les, essuyez-les bien, coupez-les par morceaux, mettez-les avec une once de graine d'angélique concassée, un demi-gros de girofle et un demi-gros de macis, infuser pendant trois semaines dans une pinte et demie d'eau-de-vie; ensuite passez cette infusion à travers un tamis, faites fondre deux livres de sucre dans une chopine d'eau, versez-les dans votre infusion ; filtrez ce ratafia à la chausse, et mettez-le en bouteilles.

RATAFIA D'OEILLETS.

Prenez une livre de petits œillets rouges : après avoir ôté les onglets qui se trouvent au bas de chaque pétale, vous les ferez infuser pendant deux mois dans trois pintes d'eau-de-vie, avec un demi-gros de girofle ; vous passerez cette infusion au travers d'un linge blanc, que vous presserez bien. Vous ferez fondre une livre et demie de sucre dans une chopine d'eau, vous ajouterez à votre ratafia un peu de cochenille ou de carmin, pour lui donner une belle couleur ; vous le filtrerez et le mettrez en bouteilles.

RATAFIA DE NOIX.

Prenez une livre de noix vertes, assez peu formées pour qu'une épingle puisse passer au travers ; pilez-les dans un mortier, et faites-les infuser pendant six semaines avec un demi-gros de cannelle, et dix-huit grains de macis, dans deux pintes d'eau-de-vie ; passez l'infusion par le tamis, et faites fondre une livre de sucre dans une chopine d'eau, mettez-y le ratafia, laissez-le s'éclaircir pendant six semaines, au bout desquelles vous le soutirerez et le filtrerez à la chausse, et le mettrez en bouteilles.

BROU DE NOIX.

Faites choix d'une trentaine de belles noix vertes, mais dont l'intérieur soit encore baveux ; pilez-les dans un mortier et mettez-les infuser pendant deux mois avec dix-huit grains de muscade et autant de girofle dans deux pintes d'eau-de-vie ; le temps étant expiré, vous passerez votre infusion au travers d'un tamis. Vous casserez une livre de sucre par petits morceaux, que vous ferez fondre dans le ratafia ; vous le laisserez reposer pendant trois mois, puis le soutirerez et le mettrez en bouteilles.

RATAFIA DE FLEURS D'ORANGE.

Prenez une demi-livre de fleurs d'orange, épluchez-les bien ; faites fondre trois livres de sucre dans une quantité suffisante d'eau ; mettez-la sur le feu dans une bassine, jetez-y les fleurs d'orange, faites-lui donner un bouillon, laissez-la refroidir et mettez-la dans une cruche ; versez par-dessus trois pintes d'eau-de-vie ; bouchez votre cruche ; laissez infuser ce mélange pendant quinze jours ; au bout de ce temps votre ratafia est bon à filtrer et à mettre en bouteilles.

RATAFIA DE NOYAUX.

Prenez cinq onces d'amandes nouvelles, de pêches ou d'abricots ; pelez-les et concassez-les avec dix-huit grains de cannelle : mettez le tout infuser pendant quatre mois dans une pinte d'eau-de-vie. Passez cette infusion par un tamis ; faites fondre une demi-livre de sucre dans un verre d'eau, ajoutez-le à la liqueur, filtrez alors votre ratafia, et mettez-le en bouteilles.

RATAFIA DE GENIÈVRE.

Prenez trois onces de graines de genièvre, dix-huit grains d'anis, dix-huit grains de coriandre, autant de cannelle et de girofle ; concassez tous ces aromates et ces graines, faites-

les infuser pendant un mois, dans une pinte et demie d'eau-de-vie, passez votre infusion par un tamis, ajoutez-y trois quarterons de sucre fondu dans un verre d'eau, et quand vous aurez passé votre ratafia à la chausse, il sera bon à mettre dans des bouteilles, que vous aurez soin de bien boucher.

SHRUB A L'ORANGE,

comme on le fait en Angleterre.

Prenez huit pintes d'eau, mettez-y dix livres de sucre concassé; faites bouillir cette eau jusqu'à ce que le sucre soit fondu; écumez-la bien, et laissez-la refroidir dans un baquet. Quand elle est refroidie, tirez-la dans un baril; ajoutez-y douze pintes de rhum de la Jamaïque, et six pintes de jus d'orange. Vous aurez soin de passer votre jus d'orange, afin qu'il ne s'y trouve point de pepins. Mêlez le tout ensemble; ensuite battez un blanc d'œuf, mêlez-le avec le shrub; laissez-le s'éclaircir pendant une semaine, ensuite tirez-le en bouteilles, et faites-en usage quand vous voudrez. Quelque quantité que vous fassiez à la fois de ce ratafia, suivez toujours les mêmes procédés dans les mêmes proportions.

RATAFIA AGRÉABLE SANS SUCRE NI SIROP.

Une excellente liqueur, qui ne coûte presque rien, est celle faite avec le jus de cerises écrasées, que vous laisserez tout simplement déposer un quart d'heure après qu'il a été extrait du fruit. Mettez-le dans un bocal, ajoutez-y des noyaux de cerises, et, si vous le pouvez, quelques noyaux d'abricots concassés, afin de lui donner un léger goût de liqueur de noyau. Pour procurer ensuite à ce suc une couleur rouge au lieu de celle rouge-pâle qu'il aurait, vous y joindrez le jus (exprimé et passé à la chausse) de quelques livres de cerises ou guignes noires.

Cela fait, vous ajouterez de suite à cette liqueur un tiers ou moitié (selon que vous la voulez forte) d'eau-de-vie, qui la consolide et la conserve plusieurs années, et tant qu'on le désire; en bouchant soigneusement le bocal. Il ne faut le boucher ainsi qu'après que la liqueur a cessé de fermenter; jusque-là il faut se borner à couvrir légèrement le bocal ou la bouteille avec des feuilles de vigne chargées d'un poids léger qui puisse les contenir, sans empêcher le gaz de les soulever un peu.

Si vous désirez la liqueur plus douce, au lieu

de sucre, vous pourrez y joindre le jus (exprimé et passé à la chausse) de prunes de reine-claude ou beuville, qui portent leur sucre avec elles, et qui donneront à cette liqueur une douceur et un goût infiniment agréables.

DES LIQUEURS.

On appelle ainsi toute préparation liquide composée avec de l'eau-de-vie ou de l'esprit de vin, du sucre, des essences de fleurs, des fruits, des graines et de l'eau. Ces préparations flattent le goût et l'odorat; on les obtient par la distillation. Il faut avoir soin de ne jamais se servir d'eau de puits, parce qu'elle est crue et trop pesante; il faut toujours employer de l'eau de rivière épurée ou distillée.

DES DIVERSES PRÉPARATIONS POUR DONNER DE LA COULEUR AUX LIQUEURS.

Rouge. Pour faire cette couleur, prenez trois gros de cochenille, un demi-gros d'alun de glace; pilez-les en poudre, la plus déliée qu'il se pourra; puis versez dans le mortier environ un verre d'eau bouillante, remuez promptement avec le pilon, afin de mélanger comme il faut la poudre avec l'eau, et colorez ensuite votre liqueur, que vous aurez soin de filtrer.

Jaune. Pour obtenir cette couleur, mettez

avec très-peu d'eau un peu de sucre dans un poêlon sur le feu, faites-le fondre en le remuant, jusqu'à ce qu'il soit au caramel, retirez-le, ajoutez-y un peu d'eau, remuez avec la spatule, mettez-y un peu d'esprit de vin, et versez la couleur dans des bouteilles.

Safran. On colore avec du safran infusé dans de l'esprit de vin, les liqueurs où il entre du safran.

Violet. Pour cette couleur, on se sert de tablettes de tournesol ou héliotrope (1). On les pile dans un mortier, on les réduit en poudre très-fine, on met de l'eau bouillante et on remue bien le mélange, qu'on laisse refroidir; puis on le tire au clair, et on le verse doucement dans la liqueur avant de la passer à la chausse.

MANIÈRE DE PRÉPARER LE MUSC ET L'AMBRE POUR PARFUMER CERTAINES LIQUEURS.

On prendra quatres grains d'ambre, deux grains de musc et un quarteron de sucre; on pilera le tout dans un mortier, et on le mélangera bien.

Ce parfum ainsi préparé, on le gardera dans

(1) Elles se vendent chez les épiciers-droguistes.

un papier ou dans une boîte bien fermée, afin qu'il ne s'évente pas.

On s'en servira, quand on voudra, pour parfumer les rossolis ou autres liqueurs qu'on jugera en avoir besoin. La dose ordinaire est une pincée pour quatre à cinq pintes de liqueur. On peut en diminuer ou en augmenter la dose, suivant son goût.

ANISETTE DE BORDEAUX.

Prenez douze onces d'anis vert, une demi-livre d'anis étoilé, deux onces de coriandre et deux onces de fenouil; concassez toutes ces graines, et mettez-les dans seize pintes d'eau-de-vie, au bain-marie de l'alambic : prenez garde de ne point laisser passer de flegme. Faites fondre treize livres de sucre dans huit pintes d'eau de rivière; ajoutez-y la liqueur que vous aura donnée la distillation de l'alambic, filtrez votre anisette et mettez-la en bouteilles.

EAU DE LA CÔTE.

Prenez une demi-livre de cannelle superfine concassée, une demi-livre de dattes, une demi-livre de figues grasses et les zestes de quatre cédrats; mettez tout ce mélange infuser, pendant six jours, dans douze pintes

d'eau-de-vie ; distillez-les au bain-marie de l'alambic, vous en retirerez six pintes de liqueur. Faites fondre neuf livres de sucre fin dans six pintes d'eau de rivière distillée, ajoutez-le à la liqueur ; passez le tout à chausse, et mettez-le en bouteilles.

EAU-DE-VIE D'ANDAYE.

Prenez une once d'anis étoilé concassé, une once de coriandre concassée, deux onces d'iris de Florence en poudre, les zestes de deux oranges ; mettez tout cela avec six pintes d'eau-de-vie distillée au bain-marie de l'alambic ; faites fondre deux livres et demie de sucre dans deux pintes et demie d'eau de rivière épurée ; ajoutez-les à la liqueur distillée, passez le mélange à la chausse, et mettez-le en bouteilles.

EAU DE CÉDRAT.

Faites distiller au bain-marie de l'alambic, dans trois pintes d'eau-de-vie, les zestes de quatre cédrats, et les zestes d'un citron dont vous retirerez à-peu-près une pinte et demie de liqueur ; faites fondre deux livres de sucre raffiné dans une pinte d'eau de rivière épurée ; faites le mélange, filtrez-le et mettez-le en bouteilles.

EAU DE GIROFLE.

Prenez une once de clous de girofle concassés, mettez-les dans deux pintes d'eau-de-vie, faites-les distiller au bain-marie de l'alambic; ensuite faites fondre une livre et demie de sucre dans une pinte d'eau clarifiée; opérez le mélange, filtrez-le, et mettez-le en bouteilles.

EAU D'OR.

Prenez les zestes de deux beaux citrons, un demi-gros de macis; faites distiller ces substances au bain-marie de l'alambic dans deux pintes d'eau-de-vie dont vous retirerez une pinte de liqueur environ; faites fondre une livre et demie de sucre dans une pinte d'eau distillée; ajoutez y une demi-livre d'eau de fleurs d'orange; réunissez les deux produits, et colorez le mélange avec de la teinture de safran; filtrez la liqueur à la chausse, et mettez-la en bouteilles. Prenez un livret contenant des feuilles d'or battu, faites-en tomber sur une assiette; versez-y un peu de la liqueur; fouettez-les avec une fourchette jusqu'à ce qu'elles soient en petites parcelles, et mettez-en suffisamment dans chaque bouteille.

EAU D'ARGENT.

Prenez-les zestes de deux belles oranges, les zestes de deux citrons bergamottes, et deux gros de cannelle fine cassée par morceaux; distillez toutes ces substances au bain-marie de l'alambic, faites fondre deux livres un quart de sucre cassé par morceaux dans une pinte et demie d'eau de rivière distillée, ajoutez-y la liqueur spiritueuse que vous avez tirée du bain-marie; filtrez votre liqueur à la chausse, mettez-la en bouteilles, et opérez pour les feuilles d'argent de la même manière que pour les feuilles d'or qui entrent dans l'eau d'or indiquée précédemment.

EAU DE NOYAUX DE PHALSBOURG.

Prenez une demi-livre d'amandes de pêches et de cerises, une livre d'amandes d'abricots; mettez-les tremper dans de l'eau de rivière tiède, pelez-les le lendemain, et mettez-les infuser pendant neuf jours dans six pintes d'eau-de-vie, et distillez-les au bain-marie de l'alambic; faites fondre quatre livres de sucre cassé par morceaux dans trois pintes d'eau de rivière filtrée; ajoutez-y une demi-livre d'eau de fleurs d'orange; opérez le mélange, passez-le à la chausse; et mettez votre eau de noyaux en bouteilles.

VESPÉTRO.

Prenez une demi-livre de graines d'angélique, une demi-livre de coriandre, une demi-livre de fenouil et une demi-livre de carvi, les zestes de quatre à cinq citrons, et ceux de quatre à cinq oranges; mettez infuser, pendant cinq jours, toutes ces substances dans dix pintes d'eau-de-vie, bouchez le vase hermétiquement; ensuite mettez le mélange au bain-marie de l'alambic : la distillation vous donnera environ cinq pintes de liqueur. Faites fondre sept livres de sucre dans quatre pintes d'eau de rivière épurée, ajoutez-y vos cinq pintes de liqueur distillée; filtrez le vespétro à la chausse, et mettez-le dans des bouteilles, que vous boucherez bien.

MARASQUIN.

Prenez seize livres de belles cerises aigres, ôtez-en les queues et les noyaux, mettez-les infuser pendant trois jours dans cinq pintes d'eau-de-vie, et bouchez bien le vase; ensuite faites distiller l'infusion au bain-marie de l'alambic, puis après distillez aussi une livre de feuilles de cerises dans six pintes d'eau de rivière clarifiée, ce qui doit produire environ quatre pintes de liquide; faites-y fondre quatre livres et demie de sucre fin cassé par mor-

ceaux; ajoutez-y la distillation de vos cerises, plus cinq demi-setiers de kirsch-wasser, une once quatre gros d'esprit de rose, une once quatre gros d'esprit de fleurs d'orange, et trois gros d'esprit de jasmin; faites le mélange, filtrez-le à la chausse, et, votre marasquin se trouvant fait, mettez-le dans des bouteilles, que vous boucherez hermétiquement.

SCUBAC.

Faites infuser pendant huit jours deux onces de safran (1), les zestes de quatre citrons, ceux de quatre oranges, et un gros de macis dans douze pintes d'eau-de-vie à 22 degrés; fermez bien le vase. Ensuite distillez cette infusion au bain-marie de l'alambic; faites fondre dix livres de sucre dans six pintes d'eau de rivière clarifiée, opérez le mélange et filtrez-le. Cette liqueur est très-blanche et très-claire. Quand on veut lui donner la couleur jaune, on fait fondre le sucre sur le feu, on le laisse refroidir, puis on y ajoute de la teinture de safran; on fait le mélange, on le filtre, et on met son scubac en bouteilles.

ROSSOLIS.

Prenez douze onces de fleurs d'orange éplu-

(1) Le safran du Gatinois est le meilleur.

chécs, une livre de roses muscades, six gros de cannelle concassée, deux gros de girofle concassés; mettez-les dans la cucurbite de l'alambic avec douze pintes d'eau de rivière, et distillez-les pour en retirer six pintes de liqueur, dans laquelle vous ferez fondre douze livres de sucre fin, cassé par morceaux; versez-y six pintes d'esprit de jasmin; colorez la liqueur en rouge cramoisi, filtrez-la, et mettez-la en bouteilles.

PARFAIT AMOUR.

Mettez dans trois pintes d'eau-de-vie deux onces de zestes de citron, une once de zestes de cédrat, un demi-gros de clous de girofle et une pinte et demie d'eau de rivière filtrée; faites distiller toutes ces substances au bain-marie de l'alambic. Faites fondre deux livres et demie de sucre sur le feu; laissez-les refroidir, et opérez ensuite le mélange; vous le colorerez en rouge avec un peu de cochenille; vous le filtrerez à la chausse, et le mettrez en bouteilles.

KIRSCH-WASSER.

Prenez des merises noires et parfaitement mûres; épluchez-les; mettez les dans une cuve d'une grandeur proportionnée à la quantité de vos fruits. Ayez de la cendre de bois neuf,

mouillez-la pour qu'elle forme une espèce de mortier; étendez-la sur vos merises dans la cuve. Cette cendre, en séchant, deviendra en croûte dure, qui aidera la fermentation des fruits et empêchera toute évaporation. Vous laisserez ainsi cette fermentation se faire pendant six semaines, au bout desquelles vous ôtez la cendre qui se trouve sur la partie de merises que vous voulez prendre, et mettez le jus et la pulpe de ces merises dans la cucurbite, après y avoir posé la grille, et les soumettez à la distillation. Il ne faut pas emplir tout à-fait la cucurbite; d'ailleurs la quantité de merises que vous avez mises en fermentation doit être assez considérable pour que vous en fassiez la distillation en plusieurs fois. Votre feu doit être conduit avec prudence et par degrés jusqu'à ce que le produit de votre distillation coule en petit filet; vous cesserez l'opération aussitôt que le flegme ou l'eau fade commencera à paraître. Le kirsch-wasser que vous avez obtenu doit être clair et limpide: vous le mettrez dans un vase assez grand pour contenir tout ce que vous voulez distiller. Vous jeterez le marc qui se trouvera dans la cucurbite, et la remplirez de nouveau aux deux tiers environ de merises fermentées, pour opérer la distillation jusqu'à ce qu'il ne vous reste plus de merises.

Vous rectifierez ensuite et sans interruption votre kirsch-wasser au bain-marie de l'alambic et après cette seconde distillation, vous pourrez le mettre en bouteilles.

Cette liqueur, forte ordinairement de vingt-deux degrés, acquiert de la qualité en vieillissant.

DES CRÊMES ET DES HUILES.

Ces liqueurs sont plus grasses que celles dont nous avons déjà indiqué les recettes, parce qu'on y fait entrer plus de sucre, et qu'on le fait chauffer jusqu'à ce qu'il soit prêt de bouillir. Celles qu'on appelle *huiles* se font de même que les crêmes. Elles doivent être aussi grasses que l'huile d'olives. On obtient cette qualité en augmentant la dose de sucre, et en lui faisant jeter un petit bouillon.

CRÊME DE FLEUR D'ORANGE AU VIN DE CHAMPAGNE.

Faites fondre sur le feu cinq livres de sucre dans trois pintes d'eau de rivière épurée; quand il aura jeté un bouillon, mettez-y une livre trois quarts de fleurs d'orange épluchées, et bouchez bien le vase dans lequel vous mettrez ce mélange; lorsqu'il sera refroidi, versez-y trois pintes de vin de Champage et trois pintes d'esprit de vin rectifié; laissez infuser le tout

pendant un jour, filtrez la liqueur à la chausse, et mettez-la en bouteilles.

CRÊME D'ABSYNTHE.

Mettez distiller au bain-marie, dans quatre pintes d'eau-de-vie, les zestes de deux oranges et une demi-livre de sommités d'absynthe fraîchement cueillies. La distillation vous donnera deux pintes de liqueur environ; faites fondre sur le feu quatre livres de sucre dans deux pintes d'eau de rivière filtrée, mêlez les deux produits, passez-les à la chausse, et mettez-les en bouteilles.

CRÊME DE VANILLE.

Prenez trois gros de gousses de vanille coupez-les en deux, et mettez-les dans un vase avec un demi-grain d'ambre; mettez sur le feu une pinte et demie d'eau de rivière clarifiée; faites-y fondre deux livres dix onces de sucre cassé par morceaux; lorsqu'il aura jeté un bouillon, vous le verserez dans le vase qui contient la vanille et l'ambre. Quand il sera froid, vous y ajouterez une pinte et demie d'eau-de-vie rectifiée; vous laisserez infuser ce mélange pendant six jours, ensuite vous le colorerez avec de la cochenille préparée, puis vous filtrerez votre liqueur à la chausse, et la mettrez

dans des bouteilles, que vous boucherez hermétiquement.

CRÊME DE MOKA.

Prenez une demi-livre de café moka; faites-le torréfier jusqu'à ce qu'il ait une couleur de marron clair; mettez-le dans un moulin à café; et quand il sera réduit en poudre, jetez-le dans un vase avec les zestes d'une orange fine; versez-y par-dessus quatre pintes d'eau-de vie à vingt-deux degrés, et laissez infuser le tout pendant deux jours. Ensuite faites fondre trois livres et demie de sucre fin dans deux pintes d'eau de rivière épurée, et mettez-y votre infusion de café; filtrez cette liqueur à la chausse et mettez-la en bouteilles.

CRÊME DES BARBADES.

Prenez les zestes de trois beaux cédrats, deux gros de cannelle fine et deux gros de macis; mettez toutes ces substances dans trois pintes d'eau-de-vie; bouchez le vase hermétiquement et laissez-les infuser pendant huit jours; ensuite distillez-les au bain-marie de l'alambic; faites fondre sur le feu trois livres de sucre dans une pinte d'eau de rivière épurée; ajoutez-y une demi-livre d'eau de fleurs d'orange; opérez le mélange, et filtrez la liqueur à la chausse.

CRÈME DE CACAO.

Prenez deux livres de cacao, torréfiez-le et pilez-le dans un mortier; ajoutez-y deux gros de cannelle et trois pintes d'eau-de-vie; faites distiller tout cela au bain-marie de l'alambic; ensuite faites fondre deux livres et demie de sucre dans une pinte et demie d'eau; mélangez-le avec le produit de votre distillation; versez-y trois gros d'esprit de vanille; filtrez la liqueur à la chausse, et mettez-la dans des bouteilles.

CRÊME DE KIRSCH-WASSER.

Prenez trois pintes de vieux kirsch-wasser; rectifiez-les; vous en obtiendrez deux pintes de liqueur; ajoutez-y quatre onces d'eau de fleurs d'orange double; faites fondre sur le feu deux livres et demie de sucre, dans une pinte et demie d'eau de rivière distillée; quand il sera refroidi, mêlez-le avec votre liqueur; filtrez-la et mettez-la en bouteilles.

CRÊME DE MENTHE.

Mettez dans le bain-marie de l'alambic quatre pintes d'eau-de-vie, douze onces de menthe frisée, fraîchement cueillie, et les zestes de trois beaux citrons; après la distillation, vous aurez deux pintes de liqueur, dans laquelle vous

ferez dissoudre un gros d'essence de menthe poivrée; faites fondre sur le feu une livre et demie de sucre dans deux pintes d'eau; opérez-en le mélange avec votre liqueur; filtrez-la à la chausse, et, votre crême de menthe se trouvant faite, mettez-la en bouteilles.

CRÊME DES CINQ FRUITS.

Prenez les zestes de deux cédrats, ceux de trois oranges, ceux de deux citrons, ceux de deux citrons bergamotte et de deux bigarades; mettez-les infuser pendant huit jours dans quatre pintes d'eau-de-vie; ensuite faites distiller au bain-marie toutes ces substances, et vous aurez deux pintes de liqueur spiritueuses, faites fondre sur le feu trois livres et demie de sucre, dans deux pintes d'eau de rivière; opérez le mélange; filtrez la liqueur à la chausse, et mettez-la en bouteilles.

HUILE DE ROSES.

Prenez trois livres de roses épluchées; faites-les distiller au bain-marie dans deux pintes d'eau-de-vie. Ensuite faites fondre sur le feu, dans trois demi-setiers d'eau de rivière, deux livres et demie de sucre; laissez-lui jeter deux bouillons; quand il sera refroidi, ajoutez-y une demi-livre d'eau double de roses; formez le

mélange avec le produit de votre distillation ; filtrez-le et mettez-le en bouteilles.

On peut aussi faire fondre le sucre à froid en se servant d'eau de roses au lieu d'eau de rivière ; la liqueur en acquiert un parfum beaucoup plus odorant et plus exquis.

HUILE DE VÉNUS.

Réduisez en poudre impalpable une once de graines de chervis, une once de graines de carvi, une once d'anis en grains, un gros et demi de macis, et les zestes d'une orange fine, mettez toutes ces substances infuser pendant cinq jours dans quatre pintes d'eau-de-vie; faites-les distiller au bain-marie de l'alambic, vous en retirerez deux pintes de liqueur spiritueuse. Ensuite faites fondre sur le feu quatre livres de sucre dans deux pintes d'eau de rivière épurée; laissez-le refroidir, opérez le mélange avec votre liqueur distillée; colorez-la d'un jaune clair, avec de la teinture de safran; filtrez-la à la chausse de toile de coton, et mettez cette huile de Vénus dans des bouteilles, que vous luterez bien.

HUILE DE JUPITER

Prenez trois pintes d'esprit de vin imprégné d'huile essentielle de citron ; trois pintes d'es-

prit de cédrat; faites un sirop avec sept livres de sucre, quatre pintes d'eau commune épurée, et deux bouteilles de seubac ; remuez bien le mélange il deviendra trouble.

Pour clarifier ce mélange, vous prendrez deux blancs d'œufs, vous les battrez dans une chopine de votre liqueur, que vous verserez ensuite sur la totalité de votre composition. Remuez bien le mélange, mettez-le au bain-marie de l'alambic pendant douze heures, à une chaleur très modérée; ensuite filtrez-en le produit à la chausse, et mettez le en bouteilles.

HUILE DE MYRTE.

Prenez deux onces de feuilles de pêchers, la moitié d'une muscade concassée, et six pintes d'eau-de-vie; jetez-les pour les faire distiller dans le bain-marie de l'alambic; mettez ensuite dans le résultat de votre distillation, une demi-livre de fleurs de myrte, que vous laisserez infuser pendant quatre jours. Quand l'infusion sera faite, vous ferez fondre sur le feu cinq livres de sucre dans trois pintes d'eau de rivière épurée; au moment qu'il commencera à bouillir, vous le retirerez du feu; vous le laisserez refroidir; vous retirerez les fleurs de myrte du produit de votre distillation, et y mélangerez

votre sucre : vous aurez soin de colorer cette huile de myrte en jaune avec de la teinture de safran ; vous la filtrerez à la chausse, et la mettrez dans des bouteilles.

ÉLIXIR DE GARRUS, STOMACHIQUE ET DIGESTIF.

Prenez deux onces et demie d'aloës sucotrin, une demi-once de myrrhe, deux gros de safran du Gatinois, vingt-quatre grains de cannelle, vingt-quatre grains de clous de girofle, et vingt-quatre grains de noix muscade. Concassez toutes ces substances, mettez-les dans un matras, versez par-dessus une pinte d'esprit de vin très-rectifié dans laquelle vous aurez mis trois onces d'eau de rivière filtrée; exposez votre matras bouché hermétiquement au soleil, pendant vingt-quatre heures, ou bien sur de la cendre chaude; remuez-le de temps en temps : ensuite mettez vos substances bien dissoutes dans un alambic de verre ; faites-les distiller au bain de sable ; vous aurez environ une pinte d'esprit bien aromatique ; mêlez à cet esprit un poids égal de sirop de capillaire ; ajoutez-y une quantité suffisante d'eau de fleurs d'orange double, seulement pour le parfumer. Laissez reposer le tout pendant quinze jours, dans un vase bien bouché ; décantez-le et mettez-le dans des bouteilles que vous luterez bien.

Nous avons cru devoir donner place *à l'élixir de Garrus*, dans cet ouvrage, parce que les amphitrions distingués adoptent l'usage d'en offrir comme *coup du milieu* à leurs zélés convives. Ce divin élixir a la vertu d'entretenir l'appétit, et de préserver d'indigestion les amateurs de bonne chère.

La dose est depuis une cuillerée jusqu'à quatre.

Le docteur *Franck* a composé des grains qui portent son nom, et dont les propriétés ne sont pas moins admirables que celles de l'*élixir de Garrus*; ces grains, pris dans le courant, ou à l'issue du dîner, augmentent prodigieusement la capacité des estomacs qui ne sont pas assez élastiques ou assez prompts à digérer.

Nous n'avons pas pu nous procurer la recette de ces grains, qui se vendent cependant à Paris.

DU L'EAU COMMUNE.

On ne saurait croire combien le choix de ce fluide est important dans la fabrication des liqueurs. Les eaux de puits ne valent absolument rien, et les eaux de fontaines sont rarement convenables à ces compositions. Il faut donner la préférence aux eaux de rivière, même sur

celles de source. Avant de se servir de l'eau qu'on pourra se procurer, on aura soin de la bien goûter. Si elle est légère et limpide sans aucune saveur fade, si elle dissout facilement le savon, on peut l'employer sans inconvénient.

Quand on est dépourvu d'eau qui possède ces bonnes qualités, il faut la faire bouillir et la filtrer ensuite, soit à travers une pierre à filtrer, soit à travers un sable bien propre, soit enfin à travers une ou deux feuilles de papier gris, qu'on met dans un tamis de crin, et sur lesquelles on verse l'eau qu'on veut épurer.

Quand on aura besoin d'eau très-pure, comme il est essentiel d'en avoir dans certaines compositions, on la fera distiller; et si ensuite on veut boire de cette eau distillée, on l'agitera fortement en l'air pendant quelque temps, pour lui ôter le goût fade qu'elle a contracté en sortant de l'alambic, et lui rendre la légèreté qu'elle a perdue par la distillation, qui l'a privée d'une partie de l'air dont elle était chargée.

MANIÈRE DE CONNAITRE SI LE VIN D'ESPAGNE EST FALSIFIÉ.

Prenez une fiole de verre blanc de la contenance de quatre ou cinq cuillerées; remplissez-la du vin que vous voulez éprouver; puis, bou-

chant l'ouverture avec le pouce, plongez-la dans un verre d'eau. Dans cet état, vous la déboucherez en retirant le pouce, et si le vin est falsifié, vous verrez le miel qui entre dans sa composition, se précipiter au fond du verre. Lorsque cette précipitation aura cessé, rebouchez la fiole comme auparavant, et retirez-la du verre; vous reconnaîtrez que la base de votre prétendu vin d'Espagne est du petit vin blanc de Chably, et même quelquefois de l'eau dans laquelle on a fait fermenter du miel blanc.

DE LA DISTILLATION.

La distillation sert à séparer les parties spiritueuses et aromatiques d'une substance quelconque, et qui s'y trouvent comme noyées dans une surabondance de flegme, et mêlées avec beaucoup de parties terreuses et salines. Le *bain de vapeur* est le degré de feu le plus tempéré qu'on emploie dans la distillation. C'est un vaisseau de métal ou de terre qu'on remplit d'eau jusqu'aux deux tiers, et au-dessus duquel on place l'alambic; l'action du feu fait bouillir l'eau; les vapeurs chaudes s'en élèvent, frappent le dessous de la cucurbite, et forcent les parties les plus volatiles à s'élever et à se séparer des plus grossières.

Le *bain-marie* est le plus en usage pour les distillations ordinaires, parce qu'il est plus facile à bien gouverner; il est même absolument nécessaire de s'en servir, lorsqu'on distille des plantes ou des fleurs sujettes à se brûler, et lorsqu'elles sont pesantes ou qu'elles manquent de liquide; le bain-marie diffère du bain de vapeur, en ce que l'alambic est dans l'eau, qui lui communique immédiatement le degré de chaleur qu'elle reçoit.

Le *bain de sable* devient nécessaire, lorsqu'il faut un degré de feu violent; c'est un vaisseau rempli de sable et posé sur le feu; on enfonce dans ce sable le vase dans lequel est renfermée la matière qu'on veut distiller; ce bain est susceptible de tous les degrés de chaleur, depuis le tempéré jusqu'à l'incandescence; mais il demande des précautions dans la distillation.

On doit, autant qu'on le peut, employer des vaisseaux de verre ou de terre, pour la distillation des eaux; mais quand ces vaisseaux ne sont pas assez grands pour contenir la substance que l'on veut distiller à-la-fois, il faut employer des vaisseaux de cuivre étamés en dedans.

Les vases de terre que l'on emploie pour la

distillation doivent être bien cuits, sans bulles et déjà éprouvés.

Le feu ne doit pas être très-vif au commencement de la distillation, de peur que les vaisseaux ne se cassent en recevant une chaleur trop subite. On aura donc la précaution d'augmenter le feu peu à peu.

Quand on veut distiller une substance trois ou quatre fois, il faut à chaque distillation augmenter la chaleur du feu.

On opère bien lorsqu'on entretient l'écoulement de l'alambic en petit filet; car si l'on distillait toujours goutte à goutte, on courrait le risque de ne retirer qu'une liqueur spiritueuse très-faiblement imprégnée d'huile essentielle.

EAUX ODORIFÉRANTES.

DE L'EAU DE ROSE.

On doit employer la rose pâle et simple, très-commune dans les jardins; ou, à son défaut, on peut se servir de la rose pâle double, ou mieux encore de la rose blanche : leurs propriétés sont les mêmes.

Pour faire de l'eau essentielle de rose, il faudra cueillir, deux heures après le lever du soleil, et par un temps serein, une assez grande quantité de roses, pour pouvoir exprimer

quatre livres de suc. Otez le calice de vos roses pour en séparer les feuilles. Pilez ces feuilles de roses dans un mortier de marbre ; quand elles seront en pâte, laissez-les reposer cinq ou six heures dans leur suc ; mettez-les ensuite dans un gros linge et d'un tissu serré, tordez-les fortement à deux personnes. Ayant obtenu quatre livres de suc ou deux pintes, vous y mettrez en infusion quatre livres de roses nouvellement cueillies, en y ajoutant quelques poignées de sel commun ; faites durer l'infusion pendant vingt-quatre heures, versez le tout dans un alambic de verre, si vous en avez un d'une capacité assez grande, ou n'en mettez que la moitie à-la-fois. Le chapiteau de l'alambic étant adapté, placez l'alambic au bain de sable ; commencez la distillation par un feu doux, augmentez son action par degrés, et jusqu'à ce que les gouttes se succèdent sans interruption ; prenez bien garde de ne pas pousser votre feu avec trop de violence, il pourrait bien arriver que vos fleurs brûlassent au fond de la cucurbite, et votre opération manquerait. Si vous craignez cet accident, au lieu du bain de sable, faites votre distillation au bain-marie, l'opération sera un peu plus longue, mais aussi vous serez sûr de sa réussite.

Quand vous aurez recueilli une once environ d'eau essentielle, délutez le récipient; si ce qui sort du bec du chapiteau est encore fort odorant, vous continuerez la distillation; mais si cette dernière eau vous paraît moins spiritueuse et moins odoriférante que celle que vous avez d'abord recueillie dans le récipient, vous la recueillerez dans un autre récipient, parce que cette seconde eau ne sera qu'une eau simple qu'il faut séparer de la première, qui est la véritable eau essentielle de rose. Ne tirez point à la quantité mais à la qualité. Peut-être cette seconde eau sentira-t-elle l'empyreume (1). Pour lui faire perdre cette mauvaise odeur, il faudra l'exposer au soleil pendant quelques jours, couverte seulement d'un morceau de papier.

Vous userez également de ces dernières précautions dans la distillation de telle substance odoriférante qu'elle puisse être.

EAU DE ROSE SIMPLE.

Si vous ne voulez avoir que de l'eau de rose simple, suivez la méthode indiquée ci-après.

Prenez quatre livres de roses; ajoutez-y trois

(1) Odeur désagréable que prennent les liqueurs qu'on distille à trop grand feu.

pintes d'eau de rivière ; laissez macérer le tout pendant vingt-quatre heures.

Vous le verserez dans un alambic de métal garni de son réfrigérant : distillez et tirez tout ce que vous pourrez obtenir d'odoriférant ; dès que vous verrez sortir le flegme, vous arrêterez votre distillation. Démontez votre alambic, et jetez comme inutile ce qui reste dans la cucurbite ; rincez-la bien ; emplissez-la aux deux tiers de roses nouvellement cueillies ; versez par-dessus votre première distillation, et recommencez à distiller toujours au bain de sable ; vous tirerez ce que vous pourrez d'eau odoriférante, et quand vous vous apercevrez que ce qui sort sent le flegme, vous laisserez éteindre le feu.

EAU ESSENTIELLE DE FLEURS D'ORANGE.

Cueillez, deux heures après le lever du soleil et par un temps serein, quatre livres de fleurs d'orange ; épluchez-les pétale à pétale ; jetez le pistil et les étamines, mettez vos pétales épluchés dans une cruche de grès, avec une pinte d'eau ; laissez infuser le tout pendant vingt-quatre heures ; versez l'infusion dans une cucurbite de métal ; lutez bien les jointures et placez l'alambic au bain-marie. Ayant retiré

environ deux onces de liqueur, examinez si l'eau qui distille est aussi odoriférante ; si elle est moins forte, changez de récipient, et mettez à part cette première distillation, qui est la véritable eau essentielle de fleurs d'orange. Cette eau se met dans des bocaux ou fioles de verre, que l'on bouche légèrement, parce qu'étant hermétiquement bouchées, l'eau de fleurs d'orange contracterait une odeur désagréable.

EAUX DE FLEURS D'ORANGE SIMPLE ET DOUBLE.

Prenez quatre livres de fleurs d'orange ; mettez-les sans les éplucher dans une cruche de grès ; ajoutez-y neuf pintes d'eau de rivière ; laissez le tout macérer pendant vingt-quatre heures ; ce temps étant expiré, versez l'infusion qui est résultée de votre mélange dans une cucurbite de métal un peu grande ; placez-la sur un feu *nu* ou *ouvert* ; distillez d'abord avec un feu modéré, et augmentez-le peu à peu ; la fleur d'orange serait en danger de brûler si vous poussiez le feu avec trop de violence. Vous retirerez six pintes d'eau assez odoriférante, mais simple ; si vous la voulez plus forte et double, vous procéderez à la seconde distillation de la manière suivante : vous démonterez l'alambic, et jeterez comme inutile ce qui

se trouvera dans la eueurbite ; vous la laverez bien ; vous y mettrez deux livres de fleurs d'orange nouvellement épluehées ; vous verserez par-dessus l'eau de fleurs d'orange que vous avez retirée de votre première distillation. Vous reeommencerez une seconde distillation à feu ouvert, mais tempéré, c'est-à-dire, qu'une goutte ne tarde pas à suivre l'autre, sans cependant faire le filet.

Il est impossible de déterminer la quantité d'eau que l'on peut retirer de cette opération ; mais on aura le soin d'examiner de temps en temps si ce qui eoule par le bec du chapiteau est eneore bien odoriférant : s'il sent une odeur de flegme bien marquée, on cessera de suite la distillation, et l'on en retirera le produit dans un boeal, qu'on bouehera très-légèrement.

Cette dernière eau de fleurs d'orange rectifiée s'appelle *fleur d'orange double.*

De quelque manière qu'on s'y prenne pour distiller la fleur d'orange, eomme elle n'est point spiritueuse, elle ne se conserve guère plus de deux ans ; au bout de ee terme, elle s'altère sensiblement.

Les diverses recettes que nous avons indiquées à l'égard de l'eau de rose et de l'eau de fleurs d'orange, peuvent servir de modèle pour

distiller toutes sortes de fleurs, excepté les *liliacées*. On les reconnaît facilement à leur forme, qui approche beaucoup de celle du lis.

DES LUTS.

Dans les distillations, on est obligé d'employer plusieurs espèces de luts pour joindre les vaisseaux que l'on veut assembler, ou pour boucher hermétiquement ceux qui renferment des liqueurs spiritueuses.

DU LUT GRAS.

On le fait avec de l'huile de lin, dans laquelle on a mis un peu de litharge pour la rendre siccative, et avec de l'argile très-sèche que l'on réduit en poudre fine. En broyant ces deux matières dans un mortier, on en obtient une pâte très-épaisse, que l'on étend facilement sur les jointures des vaisseaux.

Ce lut reste mou et ductile pendant longtemps.

AUTRES LUTS.

Lorsqu'il est question de garantir les vaisseaux de la trop grande action du feu, de la fracture ou de la fonte, on les enduit d'une espèce de pâte faite avec de l'argile, du sablon et de la bourre, ou de la filasse ; cet enduit ne se gerce jamais, et garantit les vaisseaux de l'action de feu.

On appelle *Lutum Sapientiœ*, un lut composé de chaux éteinte, de farine et d'argile tamisée, le tout lié par un blanc d'œuf battu avec un peu d'eau.

On a essayé déjà de boucher les fioles et les bouteilles avec des bouchons enduits de poix-résine ou de colle. Mais le meilleur moyen de ne laisser aucun passage à l'air, est de faire un mélange de deux tiers de cire blanchie au soleil avec un tiers de suif de bœuf, d'y tremper deux ou trois fois les bouchons, et d'y mettre le lut gras par-dessus. On est sûr par ce moyen que les liqueurs les plus spiritueuses et les plus fortes ne s'évaporent pas.

DU VINAIGRE.

On fait du vinaigre avec du vin, du poirè, du cidre, de la bière, de l'hydromel, du petit lait, etc.; mais le vinaigre de vin est préférable à tous les autres. Le vin, de quelque qualité qu'il soit, a toujours quelques disposition à se tourner en vinaigre; aussi est-ce un dédommagement pour le propriétaire de pouvoir convertir en vinaigre, par une seconde fermentation, le vin qui perd ses premières qualités. C'est donc sous le rapport de l'économie domestique, et à cause de l'usage fréquent qu'on fait de cette liqueur acide pour la con-

servation des fruits, des légumes, l'assaisonnement des mets, les odeurs agréables, et les propriétés qu'on lui donne en l'aromatisant, que nous avons jugé utile d'indiquer ici la manière de le faire.

DIFFÉRENTES MANIÈRES DE FAIRE LE VINAIGRE.

Les vins qui ont été souffrés ne sont pas bons à faire du vinaigre, parce que l'acide sulfureux arrête la fermentation vineuse. D'après toutes les observations faites jusqu'à présent, on croit que le plus sûr moyen d'obtenir un vinaigre parfait, est d'employer du vin de bonne qualité : les vins d'un an sont préférables à ceux qui sont nouveaux, parce qu'ils sont dépouillés de lie, et que la partie sucrée étant devenue spiritueuse, il est plus facile d'en faire du vinaigre. Les vins peu chargés en couleur, mais qui ont de la force, sont préférables aux vins foncés et faibles.

Les vins blancs doivent être constamment employés de préférence aux vins rouges. Les vinaigres d'Orléans, qui ont acquis à juste titre une grande célébrité, sont faits avec des vins blancs, que les vinaigriers de ce pays ont le talent de choisir ; d'ailleurs, les soins qu'ils apportent à la fabrication, la fermentation de

leur liqueur qu'ils savent entretenir, sans la presser trop vivement, leur conserve un parfum que n'ont pas les autres vinaigres.

Il est essentiel en général de n'employer que du vin très-clair ; et pour cet effet, on l'éclaircit à l'aide de copeaux de hêtre râpés, dont on fait usage de la manière qui sera indiquée ci-après.

MANIÈRE DE FAIRE LE VINAIGRE A ORLÉANS.

On se procure des vins de la nature de ceux que nous avons indiqués dans l'article précédent ; on a des tonneaux dans lesquels on met un lit de copeaux de hêtre râpés. On verse le vin par-dessus, et c'est de ces tonneaux que l'on soutire le vin à fur et mesure que l'on en a besoin pour la fabrication du vinaigre. Les copeaux de hêtre qu'on a mis dans ces tonneaux ont pour but d'éclaircir parfaitement le vin qu'on verse par-dessus ; parce que la lie la plus fine s'y attache, et le vin qu'on en retire ensuite à le degré de clarté nécessaire.

Lorsque ces premiers préparatifs sont faits, on tâche de se procurer des tonneaux qui aient déjà servi à la fabrication du vinaigre ; à leur défaut, on en fait construire des neufs : ces tonneaux sont appelés *mères de vinaigre*, et

contiennent quatre cent dix pintes chacun. On les place ordinairement les uns au-dessus des autres sur trois rangées ; à la partie supérieure du fond de chaque tonneau, on perce une ouverture qui a deux pouces de diamètre; elle reste toujours ouverte, pour entretenir l'air dans la *mère de vinaigre*, et sert aussi à y introduire l'entonnoir, quand on veut mettre le vin dedans. La même ouverture sert encore à la vider, par le moyen d'une pompe ou d'un siphon de fer-blanc.

Pour procéder à la préparation du vinaigre, on commence par imbiber chaque *mère* ou tonneau d'un levain propre à exciter la fermentation acéteuse; et pour cet effet, on verse dans chaque tonneau cent pintes de bon vinaigre bouillant. Huit jours après, on ajoute par-dessus douze pintes de vin qu'on soutire du tonneau à râper (1). On continue de verser du même vin, de huit jours en huit jours, et la même quantité jusqu'à ce que les tonneaux soient pleins. On laisse ensuite écouler quinze jours avant de mettre le vinaigre en vente, et on a l'attention de ne jamais vider entièrement

(1) Ce tonneau est celui dans lequel on met des copeaux de hêtre râpé, pour faire éclaircir le vin, et dont nous avons parlé précédemment.

les mères. On les laisse toujours à moitié pleines, afin qu'en les remplissant successivement elles puissent changer plus promptement le nouveau vin en vinaigre.

On reconnaît que la fermentation est à son point, après avoir introduit dans le trou supérieur une règle de deux pieds de longueur faite avec une douve de tonneau, et l'avoir plongée dans le vinaigre. Si, en la retirant, on y aperçoit au bout une ligne blanche, bien marquée, formée par l'écume du vinaigre, on juge que la *mère* a suffisamment travaillé, et qu'elle a besoin d'être rafraîchie; alors on la vide à moitié, et on y ajoute de nouveau du vin.

Le lieu dans lequel on fabrique le vinaigre doit être très-aéré; dans l'été, la chaleur de l'atmosphère suffit; mais en hiver, il faut avoir soin d'y entretenir, par le moyen d'un poêle, une température de dix-huit degrés de chaleur.

AUTRE MANIÈRE DE FAIRE LE VINAIGRE.

On se procure un baril d'excellent vinaigre; on en tire quelques pintes pour la consommation domestique d'un mois; on remplit le baril avec une égale quantité de vin bien éclairci; on le bouche légèrement avec du papier et un bouchon de liège, puis on le met dans un en-

droit à une chaleur tempérée; tous les mois on en soutire la même quantité, que l'on remplace de même avec du vin. Ce baril ainsi rempli fournit du vinaigre parfait, pendant très-long-temps, sans qu'il s'y forme le moindre dépôt.

AUTRE MANIÈRE.

Au moment de la vendange, on a le soin d'égréner une partie des raisins que l'on met dans la cuve, et l'on jette les rafles dans un vaisseau, où elles s'aigrissent pendant que le vin se fait. On retourne les rafles de temps en temps, de peur qu'elles ne moisissent. Quand le vin de la cuve est fait, on le tire; on couvre le marc des rafles qu'on a fait aigrir, et on verse sur le tout une partie du vin tiré, à proportion de ce qu'on veut avoir de vinaigre. On mêle bien les rafles avec le marc; elles communiquent bientôt l'aigreur au mélange. La fermentation est promptement établie; et plus le marc est chargé d'esprit, plus le vinaigre est fort.

MANIÈRE DE PRÉPARER LE VINAIGRE A PARIS.

On ramasse la quantité qu'on veut de lie de bon vin; on la met dans une cuve de bois con-

tenant environ dix-huit muids ; on la délaie avec une suffisante quantité de vin, et on introduit ce mélange dans des sacs de toile forte. On arrange ces sacs dans un grand baquet de bois très-fort, placé par terre pour qu'il ait plus de solidité ; au bas de ce baquet on pratique un trou, au-dessous duquel on met un autre baquet, que l'on place dans une fosse creusée dans la terre. Le fond de ce baquet fait la fonction de la partie inférieure d'une presse : on place des planches par-dessus les sacs ; on fait agir la vis d'une bonne presse, et on la serre de temps en temps pour faire sortir le vin que la lie contient : cette opération dure au moins huit jours ; on met ce vin dans des tonneaux qui tiennent un muid et demi ; on place les tonneaux verticalement sur leur fond, et on fait un trou de deux pouces de diamètre à la partie supérieure, qu'on laisse toujours ouvert, afin que la liqueur ait communication avec l'air extérieur. Le vinaigre est quinze jours à se faire en été, mais en hiver il faut au moins un mois ; on est même obligé de mettre des poêles dans l'atelier, pour entretenir dix-huit degrés de chaleur, et pour accélérer la fermentation. Quelquefois la liqueur fermente au point qu'on n'y peut tenir la main.

On en arrête les progrès en la rafraîchissant avec du vin. On la laisse encore fermenter jusqu'à ce que le vinaigre soit suffisamment fait; puis on le met dans des tonneaux où il y a une certaine quantité de copeaux de hêtre; on le laisse éclaircir sur les copeaux pendant quinze jours; on le tire au clair, puis on le conserve dans de grands tonneaux.

VINAIGRE DE CIDRE.

Sur un tonneau qui contient huit cents pintes de cidre, on met six livres environ de levure aigre faite avec du levain et de la farine de seigle. On commence par délayer cette levure dans de l'eau chaude, et on la verse par le bondon; ensuite on passe un gros bâton par le bondon, et l'on remue fortement le cidre, afin de bien mélanger la levure. Après cette opération, on le laisse fermenter pendant huit jours: au bout de ce temps, on a un vinaigre de cidre assez fort. Il faut le soutirer dès qu'il est fait.

Ce vinaigre se fabrique principalement en Normandie.

VINAIGRE DE POIRÉ,

Comme on le fabrique en Hollande.

Le vinaigre de poiré se fait de même que

celui de cidre; mais en Hollande on se sert d'une autre méthode pour faire l'un et l'autre. On ramasse des poires qui tombent des arbres; on les coupe par tranches, et on les met dans plusieurs tonneaux; on verse de l'eau par-dessus, et on les expose au soleil. Pour hâter la fermentation, on y ajoute du levain; quand le vinaigre est suffisamment fait, on le passe à travers un linge; on le laisse reposer quelques jours; il se forme un dépôt plus ou moins considérable; on le soutire, et on le conserve pour en faire usage.

VINAIGRE DE BIÈRE.

On prend parties égales de farine de seigle et de farine de blé noir. Cette dernière graine, avant d'être convertie en farine, a besoin d'être mondée de son enveloppe; et c'est ce qu'on fait à l'aide d'un moulin à huile. La seule attention qu'il faille avoir, est de soutenir la meule verticale au-dessus de la meule horizontale. La première, mise en action par un cheval, suffit pour comprimer le blé, et le détacher de son enveloppe, qu'on enlève en le vannant.

On fait bouillir ces farines pendant vingt-quatre heures dans une suffisante quantité d'eau; ensuite on verse la liqueur dans des

cuves oblongues, qu'on ne remplit qu'à moitié, et qu'on expose à l'air. La température doit être de douze à quatorze degrés. On laisse ces liqueurs en repos, et l'on a soin de les découvrir, tant que le soleil donne perpendiculairement sur les cuves. Lorsque ce vinaigre est suffisamment acide, on le soutire par le moyen d'un siphon de fer-blanc, et on le conserve dans des tonneaux de chêne. Ce vinaigre blanc est très-limpide; ceux qui veulent le rendre rouge se servent de baies de sureau pour lui donner de la couleur.

VINAIGRE DE MALT OU DE BLÉ GERMÉ.

En Allemagne on fait du vinaigre avec le malt de froment pur. On en fait aussi avec du malt d'orge, mêlé avec le malt du froment. Il y a deux espèces de malt, le malt séché au four, et le malt séché à l'air. On a besoin de ces deux sortes pour faire le vinaigre, mais on emploie le malt séché à l'air en plus grande quantité que l'autre. On prend ordinairement deux tiers de malt d'orge et un tiers de malt de froment. On met de l'eau dans un grand chaudron; on la fait bouillir; quand elle bout, l'on en jette quarante pintes dans une cuve; on la remue jusqu'à ce qu'elle soit un peu refroidie,

Ensuite on y met peu à peu du malt, et on le remue bien avec des bâtons jusqu'à ce qu'il soit mêlé avec l'eau. On recouvre la cuve, on fait bouillir de l'eau; on prend la pâte qui se trouve dans la cuve; on la met dans un cuveau qu'on a placé dans la cuve, mais de manière qu'il y ait deux pouces d'intervalle entre ce cuveau et le fond de la cuve; on met un autre cuveau par-dessus. Il doit être percé de trous et recouvert de paille. On verse de l'eau bouillante dessus; on couvre la cuve, et on laisse le tout de cette manière pendant une heure et demie; après quoi on soutire la liqueur, par le moyen d'un robinet placé entre les deux fonds, c'est-à-dire entre le fond du cuveau et le fond de la cuve; on remet de l'eau bouillante sur le malt, et l'on recommence cette opération plusieurs fois, suivant la force que l'on veut donner à son vinaigre.

On met la liqueur dans des tonneaux, et lorsqu'elle est refroidie, et qu'elle a déposé, on la met dans des cuves qui ont chacune un couvercle; on y ajoute de la lie de bière, et au bout de dix heures, quand la liqueur a suffisamment fermenté et qu'elle est claire, on la met dans des tonneaux qu'on a rincés avec du fort vinaigre; on la laisse fermenter en y mêlant

du levain : il se forme une écume; on l'ôte, et l'on a ensuite un vinaigre de la meilleure qualité.

VINAIGRE FAIT AVEC LE SON DE FROMENT.

Prenez du son de froment ou bien de celui de seigle; faites-en une décoction dans de l'eau de rivière; ayez soin de la passer; mettez-la dans un tonneau; délayez-y un levain de huit jours; la fermentation s'établira en moins de vingt-quatre heures : lorsque l'écume qui sortira par le bondon commencera à s'affaisser, vous boucherez bien le tonneau; vous laisserez reposer le vinaigre pendant quelques jours, afin de lui laisser le temps de s'éclaircir; ensuite vous en pourrez faire usage.

VINAIGRE DE VERJUS.

On prend du verjus, on l'écrase avant sa maturité, et on le laisse fermenter dans un vaisseau à découvert pendant trente jours; on en exprime le jus par le moyen d'une presse; on le laisse clarifier un jour entier; on le filtre à travers un papier gris, et on le conserve en mettant une couche d'huile par-dessus.

VINAIGRE D'HYDROMEL.

En employant pour l'hydromel vineux les

procédés dont on se sert pour faire le vinaigre de vin, il n'est pas douteux qu'on ne parvienne à faire un très-bon vinaigre, qui ressemble à ceux faits avec les vins liquoreux.

VINAIGRE DE LAIT.

Il y a plusieurs procédés à employer pour faire le vinaigre de lait. Nous allons en faire connaître deux.

Prenez un pot de lait, ajoutez-y six cuillerées de bonne eau-de-vie; mettez le mélange dans une bouteille, bouchez-la bien, et exposez-la dans un endroit chaud; donnez-lui de l'air de temps en temps, à cause de la fermentation; au bout d'un mois, le lait se trouvera changé en très-bon vinaigre, qui, après avoir été passé à travers un linge, pourra se conserver en bouteilles.

A la campagne, les habitans se procurent du vinaigre en faisant fermenter le petit lait. Ils obtiennent à peu de frais un vinaigre supérieur à celui que fournit le lait pur. En Hollande, on fait bouillir le lait de beurre avec un peu de présure, et le vinaigre en est plus acide et plus aigre.

DES DIVERSES MÉTHODES EMPLOYÉES POUR CONSERVER LE VINAIGRE.

Elles consistent à tenir le vinaigre dans des vases bien propres et bien bouchés, dans un endroit frais, et sur-tout de ne jamais le laisser en vidange. Le plus léger dépôt suffit pour l'altérer.

On peut aussi conserver le vinaigre de la manière suivante. On met son vinaigre dans des bouteilles de verre; on place ces bouteilles dans une chaudière pleine d'eau; on fait bouillir cette eau, tandis que les bouteilles sont dedans, l'espace d'un quart d'heure, et on les retire. Le vinaigre ainsi chauffé se conserve plusieurs années.

On pourrait aussi employer un moyen coûteux, s'il ne détruisait pas une partie de l'odeur du vinaigre; ce serait celui de la distillation; mais, par ce procédé, le vinaigre perd nécessairement sont goût agréable.

L'hiver est une saison qui offre le moyen de convertir en un vinaigre très-fort du vinaigre ordinaire. Il faut pour cela le mettre dans des terrines de grès, et l'exposer à une ou plusieurs gelées: on enlève et on jette les glaçons qui s'y forment, et qui ne contiennent que les parties

les plus aqueuses. Ce procédé devient très-dispendieux, et les personnes peu aisées n'en doivent pas faire usage. Cependant on ferait bien d'exposer à la gelée les vinaigres faibles, qui, sans cette précaution, ne pourraient point se garder longtemps.

On conserve les vinaigres aromatiques, en ajoutant sur chaque livre de liqueur une demi-once au plus d'eau-de-vie.

VINAIGRES AROMATIQUES.

On appelle *vinaigres aromatiques* ceux que l'on fait avec les végétaux.

On doit avoir l'attention de cueillir ces plantes dans le temps de leur vigueur, de les bien éplucher, et de leur faire subir une prompte dessiccation, afin de leur ôter l'humidité dont elles sont imprégnées. Si on les employait fraîches, l'eau qu'elles renferment passerait bientôt dans le vinaigre, et diminuerait son acidité. Il faut avoir soin de ne laisser séjourner les plantes dans le vinaigre, que le moins de temps possible; aussitôt qu'il est chargé de [illegible] leur partie odorante, on doit se hâter [illegible] décanter et de le filtrer.

VINAIGRE D'E[illegible]

Prenez de l'estrago[illegible] [illegible]cher au so-

leil; mettez-le dans une cruche, que vous emplirez de vinaigre; laissez-le infuser pendant quinze jours; au bout de ce temps, décantez la liqueur, exprimez-en le marc, et filtrez-le à la chausse de toile de coton. Mettez le vinaigre d'estragon en bouteilles, bouchez-les bien, et placez-les dans un endroit frais.

VINAIGRE SURARD.

Choisissez des fleurs de sureau au moment de leur épanouissement; épluchez-les et ôtez-leur toute la tige; mettez ces fleurs à moitié séchées dans une cruche; remplissez-la de vinaigre, bouchez-la bien et exposez-la au soleil pendant vingt jours. Ensuite décantez votre vinaigre, exprimez-en le marc, filtrez-le et mettez-le dans des bouteilles, que vous boucherez bien.

VINAIGRE ROSAT; VINAIGRE DE VIGNE SAUVAGE.

Prenez du vinaigre blanc, mettez-y des roses effeuillées; laissez-les infuser au soleil pendant dix jours; au bout de ce temps, décantez le vinaigre, exprimez-en le marc, filtrez-le, et mettez-le dans des bouteilles, que vous aurez le soin de bien boucher.

En suivant le même procédé avec des fleurs de vigne sauvage, on prépare un vinaigre très-agréable au goût.

VINAIGRE PRINTANIER POUR LA SALADE.

Prenez trois onces d'estragon, autant de sariette, de civette, d'échalotte et d'ail; une poignée de sommités de menthe et de baume; faites sécher le tout. Ensuite mettez-le dans une cruche, avec huit pintes de vinaigre blanc; faites-le infuser au soleil pendant quinze jours; au bout de ce temps, décantez-le, exprimez-en le marc, filtrez-le et gardez-le dans des bouteilles parfaitement bouchées

VINAIGRE DE LAVANDE, DE ROMARIN ET DE SAUGE.

Prenez une demi-livre de fleurs de lavande promptement séchées, mettez-les dans une cruche avec quatre pintes de vinaigre blanc; laissez l'infusion se faire au soleil pendant huit jours. Ensuite décantez le vinaigre, exprimez-en fortement le marc, filtrez-le à travers un papier gris, et mettez-le dans des bouteilles que vous tiendrez bien bouchées.

Les vinaigres de romarin et de sauge se préparent de même. On réussit aussi à faire par

les mêmes procédés tous les vinaigres dont on fait usage pour la toilette.

VINAIGRE DES QUATRE VOLEURS, ANTI-PESTILENTIEL.

Prenez quatre pintes de vinaigre blanc, mettez-y de la grande et de la petite absynthe, du romarin, de la sauge, de la menthe et de la rue, de chacune de ces plantes une once et demie; ajoutez-y deux onces de fleurs de lavande sèches, deux gros d'ail et autant d'acorus, de cannelle, de girofle et de muscade. Coupez les plantes, et concassez les drogues sèches. Faites-les infuser au soleil pendant un mois, dans un vase bien bouché. Ensuite décantez la liqueur, exprimez-en le marc, filtrez-la, et ajoutez-y une demi-once de camphre dissout dans un peu d'esprit de vin. Votre vinaigre se trouvant ainsi achevé, mettez-le en bouteilles, et bouchez-les hermétiquement.

MÉTHODE POUR DÉCOLORER LE VINAIGRE.

Pour décolorer le vinaigre et le rendre aussi limpide que l'eau la plus claire, il faut mêler dans une quantité donnée de vinaigre, un quarantième ou un trentième au plus de son poids de charbon animal. Ce mélange se fait à froid

dans un vase de verre. On a soin de l'agiter de temps en temps. Dans deux ou trois jours, la décoloration est entièrement opérée. On filtre alors ce vinaigre à travers un papier joseph, et si on veut l'avoir très pur, on filtre une seconde fois, mais sans charbon.

A défaut de charbon animal, on peut employer le noir d'ivoire du commerce; mais alors il faut le double de cette matière. On parvient par ce moyen à décolorer entièrement le vinaigre rouge, et même le vin rouge.

DE LA MOUTARDE.

La moutarde est une composition faite avec la graine d'une plante qui porte le même nom, et avec du vinaigre.

Pour la préparer, on met dans un vase de la semence de moutarde, on humecte cette semence avec une certaine quantité de vinaigre, et on la laisse macérer pendant vingt-quatre heures; au bout de ce temps, on broie cette graine entre deux meules de pierre meulière, pour la réduire en pâte. En la broyant, on y ajoute un peu de vinaigre, pour lui donner la consistance qu'elle doit avoir. Voilà ce qu'on appelle la *grosse moutarde*..

Pour faire de la *moutarde fine*, il ne s'agit

que de la repasser entre les deux meules pour la broyer une seconde fois.

On fait aussi de la moutarde à la cannelle, au girofle, à la muscade, à l'ail, à la rocambole, à l'estragon, aux capres, aux anchois, au cachou, etc., en mêlant un peu de l'une ou de l'autre de ces substances à la graine de moutarde, et en les broyant ensemble sus la pierre-meulière, de la manière dont nous l'avons enseigné ci-devant.

La moutarde ainsi préparée avec soin, acquiert une saveur délicieuse et excite agréablement l'appétit.

MANIÈRE DE CONSERVER TOUTES SORTES DE LÉGUMES, COMME DANS LEUR PRIMEUR (1).

NOTIONS GÉNÉRALES.

Ce sont les mois de juin et de juillet qui conviennent le mieux à la conservation des petits pois, des petites fèves de marais, et des asper-

(1) M. Appert a publié un excellent ouvrage intitulé : *Le livre de tous les ménages*, sur la manière de conserver les substances animales et végétales. D'après l'expérience que nous avons faite de ces procédés, nous ne saurions trop louer le mérite de son livre et le recommander à nos lecteurs.

ges. Les mois d'août et de septembre sont meilleurs pour conserver les artichauts, les choux-fleurs et les haricots verts et blancs. En général, pour bien conserver les végétaux, ils doivent être cueillis le plus récemment possible, et disposés avec la plus grande célérité, c'est-à-dire qu'aussitôt cueillis ils doivent être mis dans le bain-marie.

Les procédés qu'on emploie aujourd'hui pour conserver toutes sortes de légumes et de fruits, étaient connus des savans long-temps avant qu'ils ne le fussent des chefs d'office. M. Olivier de Serres a indiqué, dans son ouvrage, que l'on pouvait conserver toutes sortes de végétaux par la privation de l'air. Depuis plusieurs années les chimistes et les pharmaciens conservent différents sucs, et particulièrement celui de citron, en le mettant dans un vase de verre que l'on bouche bien, et que l'on met un quart d'heure au bain-marie, dont l'eau doit être d'abord froide, et devenir bouillante ensuite, afin que le suc s'échauffe par degré, et que la partie muqueuse tombe au fond du vase. On décante ce vase après l'opération, on en sépare le suc de la partie muqueuse qui a pris alors une apparence glaireuse. On lute bien le vase qui renferme le suc. Il y a des personnes qui

couvrent leur suc d'une légère couche d'huile. Ce moyen n'est pas bon, parce que l'huile venant à se gâter avec le temps, détruit la qualité du suc.

Un procédé qui l'emporte sur tous les autres pour priver d'air les substances que l'on veut conserver, c'est de les enfermer dans un vase de verre, dont le goulot finisse en pointe, et de souder la tête de ce goulot par le moyen du feu, tel que l'on soude, par exemple, les tubes de baromètres.

La méthode dont se sert M. Appert est très-bonne; mais ce qui nuit un peu à la qualité des végétaux conservés d'après ses procédés, c'est qu'il leur donne un bouillon auparavant de les luter.

PETITS POIS VERTS CONSERVÉS.

Il faut employer le *pois clamart* ou le *pois crochu*, ce sont les deux espèces les plus propres à être conservées. Faites-les cueillir, qu'ils ne soient pas trop fins, ils auront plus de goût; écossez-les aussitôt; séparez-en les gros, mettez-les de suite dans des bouteilles; et tassez-les le plus possible, bouchez-les hermétiquement. Entortillez les bouteilles d'un linge ou d'un sac, et placez-les dans un chaudron rempli d'eau

froide, couvrez le chaudron d'un couvercle, et entourez-le d'un linge mouillé, afin d'empêcher l'évaporation; mettez le chaudron sur le feu, et faites-le bouillir au bouillon pendant une heure et demie lorsque la saison est fraîche et humide, et deux heures lorsqu'elle est sèche et chaude. Ce temps révolu, retirez le feu; un quart d'heure après avoir retiré le feu, ôtez l'eau du chaudron; une demi-heure après l'eau retirée découvrez le chaudron, et n'en sortez les bouteilles qu'une heure après l'ouverture dudit chaudron : le lendemain, goudronnez les bouteilles.

Soumettez également les gros pois à la même opération, et donnez-leur, suivant la saison, deux heures ou deux heures et demie de bouillon au bain-marie.

ASPERGES CONSERVÉES.

Nettoyez les asperges comme pour l'usage journalier, soit entières ou aux petits pois. Avant de les mettre en bouteilles ou en bocaux plongez-les dans l'eau bouillante et de suite dans l'eau fraîche; ensuite faites-les bien égoutter, puis rangez avec soin celles qui sont entières dans des bocaux, la tête en bas. Vous opérerez de même pour les asperges aux petits pois;

excepté que vous les mettrez en bouteilles. Bouchez hermétiquement les bouteilles ou les bocaux; continuez l'opération comme il est dit précédemment à l'article des *petits pois conservés*, et faites faire à vos asperges un bouillon seulement au bain-marie.

PETITES FÉVES DE MARAIS, CONSERVÉES AVEC LEURS ROBES.

Toutes les féves ne sont pas bonnes à conserver; il faut employer pour cet effet la véritable féve de marais, celle qui est grosse et large comme le pouce, quand elle est en pleine maturité. Faites-la cueillir grosse comme le petit bout du doigt pour la conserver avec sa robe. La robe étant sensible au contact de l'air qui la brunit, il faut avoir soin, tout en les écossant, de les mettre en bouteilles. Tassez-les légèrement pour en faire tenir le plus possible; ajoutez à chaque bouteille un petit bouquet de sariette; bouchez-les bien vite. Continuez l'opération comme il est dit à l'article des *petits pois conservés*, et mettez-les au bain-marie pendant une heure.

FÉVES DE MARAIS DÉROBÉES, CONSERVÉES.

Prenez des féves de marais grosses à peu près

d'un demi-pouce de long; faites-les dérober, et à mesure mettez-les dans des bouteilles avec un petit bouquet de sariette; bouchez-les bien hermétiquement. Continuez l'opération comme il est dit plus haut à l'article des *petits pois conservés*, et ne les laissez au bain-marie qu'une heure et demie seulement.

HARICOTS VERTS CONSERVÉS.

Faites cueillir des haricots verts comme pour l'usage journalier; épluchez-les, et mettez-les aussitôt dans des bouteilles; tassez-les bien pour remplir tous les vides; bouchez les bouteilles hermétiquement, et opérez comme il est dit à l'article des *petits pois conservés*. Mettez les bouteilles dans le bain-marie, et faites-leur donner une heure et demie de bouillon. Lorsque les haricots sont un peu gros, faites-les casser en deux ou en trois; de cette manière il n'ont besoin que d'être une heure au bain-marie.

HARICOTS BLANCS CONSERVÉS.

Prenez préférablement à toute autre espèce des haricots de Soissons; ayez soin de ne les faire cueillir que lorsque la cosse commence à jaunir. Aussitôt que vous les aurez fait écos-

ser, vous les mettrez en bouteilles en suivant toujours les procédés indiqués plus haut à l'article des *petits pois conservés*. Mettez les bouteilles dans le bain-marie, et donnez-leur deux heures de bouillon.

ARTICHAUTS ENTIERS CONSERVÉS.

Prenez des artichauts de moyenne grosseur; ôtez-leur toutes les feuilles inutiles, et parez-les; plongez-les dans l'eau bouillante, et de suite dans l'eau fraîche; après les avoir fait égoutter, mettez-les dans des bocaux, bouchez-les bien, et opérez comme il est indiqué plus haut à l'article des *petits pois conservés*. Placez-les bocaux dans le bain-marie pour y recevoir une heure de bouillon.

CHOUX-FLEURS CONSERVÉS.

Epluchez bien des choux-fleurs; plongez-les dans l'eau bouillante, puis dans l'eau fraîche, et quand ils seront bien égouttés, mettez-les en bocaux; bouchez-les bien, et opérez comme il est dit à l'article des *petits pois conservés*. Ne leur donnez au bain-marie qu'une demi-heure de bouillon.

OSEILLE CONSERVÉE.

Faites cueillir de l'oseille, de la belle-dame,

de la laitue, du cerfeuil, de la ciboule, etc., en proportion convenable. Lorsque le tout sera proprement épluché, lavé, égoutté et haché, vous le ferez cuire dans un vase de cuivre bien étamé. Ayez soin que ces légumes soient bien cuits sans être desséchés. Lorsque ces herbes sont ainsi préparées, faites-les refroidir dans des vases de faïence ou de grès; ensuite mettez-les dans des bouteilles dont l'embouchure soit un peu grande; bouchez-les bien, et opérez comme il est dit à l'article des *petits pois conservés*. Placez les bouteilles dans le bain-marie, et ne leur donnez qu'un quart d'heure de bouillon seulement.

ÉPINARDS ET CHICORÉE CONSERVÉS.

Préparez ces deux espèces comme pour l'usage journalier. Lorsqu'elles auront été cueillies, épluchées, rafraîchies, pressées et hachées, mettez-les en bouteilles; suivez ensuite la méthode qui est indiquée à l'article des *petits pois conservés*. Placez les bouteilles dans le bain-marie et ne leur donnez qu'un quart d'heure de bouillon.

TOMATES CONSERVÉES.

Faites cueillir des tomates bien mûres, lors-

qu'elles ont une belle couleur. Après les avoir bien lavées et fait égoutter, coupez-les en morceaux, et mettez-les fondre sur le feu dans un vase de cuivre bien étamé; lorsqu'elles sont entièrement fondues et réduites d'un tiers de leur volume, passez-les au tamis clair, cependant assez fin pour retenir les pepins; remettez la décoction sur le feu, et laissez-la bouillir jusqu'à ce qu'elle soit réduite des deux tiers; ensuite faites-la refroidir dans des terrines de grès; mettez cette décoction ainsi réduite et refroidie dans des bouteilles, en opérant toujours comme il est dit à l'article des *petits pois conservés*. Placez les bouteilles dans le bain-marie, et ne leur donnez qu'un bon bouillon seulement.

POMMES DE TERRE CONSERVÉES.

Faites cuire à la vapeur d'eau bouillante de belles pommes de terre blanches, épluchez-les réduisez-les en farine; mettez-les dans des bouteilles à col étroit, tassez et bouchez-les hermétiquement, puis donnez-leur un bon bouillon au bain-marie.

AUTRE MANIÈRE.

Prenez des pommes de terre blanches; faites-

les cuire, mettez-les en farine, assaisonnez-les de sel, poivre, fines herbes et de bon beurre frais; faites-en une espèce de pâte, mettez cela en bouteilles, tassez, bouchez bien, et donnez-leur au bain-marie un bouillon seulement.

AUTRE MANIÈRE.

Epluchez des pommes de terre longues et rouges, coupez-les en tranches de deux lignes d'épaisseur; faites-les frire jusqu'à ce qu'elles aient une belle couleur; laissez-les refroidir; mettez-les en bouteilles, tassez-les, bouchez-les et donnez-leur un bouillon au bain-marie.

On conserve aussi des pommes de terre entières, en les mettant crues dans des bocaux bouchés hermétiquement et en leur donnant une demi-heure de bouillon au bain-marie.

TRUFFES CONSERVÉES.

Choisissez de préférence des truffes noires, saines et nouvellement cueillies; lavez et brossez-les jusqu'à ce qu'elles soient propres. Pelez-les légèrement avec un couteau, et rejetez toutes celles qui ne sont pas bien saines. Ensuite vous les mettrez en bouteilles, entières ou par morceaux. Bouchez-les bien et donnez-leur une heure de bouillon au bain-marie.

CHAMPIGNONS CONSERVÉS.

Prenez des champignons nouvellement cueillis, bien blancs et bien fermes, épluchez et lavez-les; mettez-les dans une casserole avec un morceau de bon beurre frais ou d'excellente huile d'olive; laissez la casserole sur le feu jusqu'à ce qu'ils aient jeté leur eau, et que cette eau soit réduite de moitié. Retirez-les et laissez-les refroidir dans un vase de terre; ensuite mettez-les en bouteilles, et donnez-leur un bon bouillon au bain-marie.

NOTE SUR LA CONSERVATION DES LÉGUMES EN GÉNÉRAL.

Les carottes, les navets, panais, oignons, céleri, cardons d'Espagne, et généralement tous les légumes se conserveront également en suivant toujours les procédés indiqués dans les articles précédens.

MANIÈRE DE CONSERVER LES FRUITS.

N'attendez pas que vos fruits soient trop mûrs, si vous voulez les conserver; ne prenez pas non plus ceux que l'on recueille au commencement de la récolte, ni ceux qu'on re-

cueille vers la fin. Ces fruits n'ont jamais autant de qualité et de parfum que ceux qui sont recueillis dans la saison convenable. Opérez promptement et principalement dans l'application de la chaleur au bain-marie, afin que vos fruits n'aient pas le temps de dégénérer.

MANIÈRE DE CONSERVER LES GROSEILLES.

Faites égrener de belles groseilles, peu mûres, rouges et blanches séparément, et mettez-les de suite en bouteilles. Tassez-les pour remplir les vides, ensuite bouchez-les hermétiquement et mettez-les au bain-marie. Aussitôt que l'eau entrera en ébullition, retirez le feu, et un quart d'heure après vous jetterez l'eau du bain-marie.

Les groseilles rouges et blanches en grappes se conservent de même, mais on préfère les groseilles égrenées, parce que la grappe donne toujours un peu d'âcreté au suc des groseilles.

MANIÈRE DE CONSERVER LES CERISES, LES FRAMBOISES, LE CASSIS ET LES MURES.

Ces fruits se conservent également et de la même manière que les groseilles; mais il faut faire attention de ne pas cueillir ces fruits trop mûrs, afin qu'ils ne s'écrasent point

pendant l'opération. Ayez toujours soin de les mettre séparément en bouteilles, et de les tasser légèrement.

MANIÈRE DE CONSERVER LES ABRICOTS.

Prenez des abricots-pêches de plein vent; cette espèce est la meilleure à conserver : aussitôt que le bain-marie commence à bouillir, retirez le feu de dessous.

On procède de la même manière pour conserver des abricots communs, excepté qu'on ne retire le feu de dessous le bain-marie qu'après un premier bouillon; mélangez, si vous voulez, moitié d'abricots communs avec moitié d'abricots-pêches : vos abricots communs y gagneront un peu le parfum de l'abricot-pêche, mais donnez-leur un bouillon seulement.

Cueillez les abricots lorsqu'ils sont mûrs et bien colorés par l'effet du soleil, et lorsqu'en les serrant légèrement, vous sentez entre les doigts le noyau se détacher. Aussitôt cueillis, ouvrez-les en deux et ôtez-en le noyau. Pelez-les, mettez-les en bouteilles; si l'ouverture de vos bouteilles est trop étroite, coupez-les par quartiers; tassez-les, ajoutez à chaque bouteille douze à quinze amandes provenant de vos noyaux. Ensuite bouchez les bouteilles

avec soin, mettez-les au bain-marie, et donnez-leur un bouillon seulement, puis retirez le feu avec la même précaution que celle que l'on emploie pour les groseilles.

MANIÈRE DE CONSERVER LES PÊCHES.

Cueillez de préférence les pêches appelées *calande* et *grosse mignonne*, parce qu'elles réunissent le plus de parfum et de qualité. Si vous ne pouvez vous procurer des pêches de ces deux espèces, prenez les meilleures que vous trouverez, et employez les mêmes procédés pour les conserver que ceux dont on se sert pour les abricots.

Les personnes qui ont des jardins obtiendront des abricots et des pêches également mûrs, si elles ont le soin de faire effeuiller l'abricotier ou le pêcher quinze jours avant la maturité.

MANIÈRE DE CONSERVER LES BRUGNONS.

La chair de ce fruit étant plus ferme que celle des pêches, elle résiste mieux à la chaleur du bain-marie; en conséquence, vous choisirez les brugnons biens mûrs, dont vous ôterez la peau, pour éviter un petit goût d'amertume; opérez ensuite de la même manière que pour les pêches et les abricots.

MANIÈRE DE CONSERVER LES PRUNES DE REINE-CLAUDE.

Il faut couper les prunes de reine-claude par moitié, et après en avoir ôté les noyaux, on les met en bouteilles et on les tasse le mieux possible. On opère ensuite de la même manière que pour les pêches et les abricots.

Les prunes de mirabelle et autres petites prunes, les perdrigons et les alberges subissent les mêmes préparations pour être conservées.

Quant à toutes les espèces de petites prunes, on les prépare entières et avec le noyau, après leur avoir ôté la queue, parce qu'elles sont plus faciles à tasser, et qu'elles ne laissent que très-peu de vides dans les vases.

MANIÈRE DE CONSERVER LE VERJUS.

Prenez le plus gros verjus, mûr, mais très-ferme; ouvrez-le dans sa longueur, pour en retirer les pepins avec une plume neuve; mettez-le en bouteilles; tassez-le légèrement, bouchez-le bien et donnez-lui un bouillon au bain-marie.

MANIÈRE DE CONSERVER LES POIRES.

Pelez les poires que vous voulez conserver, coupez-les en quartiers, débarrassez-les de leurs

pepins, mettez-les en bouteilles et ensuite au bain-marie. Les poires à couteau n'ont besoin que d'éprouver un bouillon seulement; celles à cuire nécessitent cinq à six bouillons, et les poires tombées ont besoin de bouillir pendant un quart d'heure.

MANIÈRE DE CONSERVER LES COINGS.

On emploie le coing bien mûr, on le frotte avec un linge blanc pour en enlever le duvet, on le coupe par quartiers, puis on le mét en bouteille, en ayant soin de lui donner une bonne demi-heure de bouillon au bain-marie.

MANIÈRE DE CONSERVER LES MARRONS.

Fendez un peu les marrons à la tête avec la pointe d'un couteau, comme pour les faire rôtir; mettez-les en bouteilles, puis donnez-leur un bouillon au bain-marie.

MANIÈRE D'ASSAISONNER LES LÉGUMES CONSERVÉS.

PETITS POIS VERTS.

Au sortir de la bouteille, vous lavez bien à l'eau tiède, et égouttez de suite vos petits pois; s'ils séjournaient dans l'eau, ils perdraient de leur bonne qualité. Mettez vos petits pois dans une casserole avec un bon morceau de beurre

frais, mettez la casserole sur le feu; ajoutez à vos pois un bouquet de persil et de ciboules. Après les avoir sautés plusieurs fois dans le beurre, singez-les avec un peu de farine, et mouillez-les quelques instans après avec de l'eau bouillante, jusqu'au niveau des pois; laissez-les bouillir environ un quart d'heure jusqu'à ce que l'eau soit presque réduite, alors assaisonnez-les d'un peu de sel, et laissez-les sur le feu jusqu'à ce qu'ils soient réduits; retirez-les aussitôt et ajoutez par litre de petits pois, gros comme une noix de bon beurre frais, avec une cuillerée à bouche de sucre râpé. Sautez-les bien sans les remettre sur le feu, jusqu'à ce que le beurre soit fondu, et dressez-les en rocher sur un plat que vous aurez eu soin de faire bien chauffer.

Les pois que l'on fait cuire à la vapeur de l'eau bouillante, sont meilleurs que ceux que l'on fait cuire dans l'eau.

On fait d'excellente purée avec les gros pois conservés.

FÉVES DE MARAIS.

Les petites féves de marais robées, ainsi que celles dérobées, se préparent de la même manière que les petits pois.

HARICOTS BLANCS.

Prenez une bouteille de haricots blancs, lavez-les à l'eau tiède, jetez-les ensuite dans de l'eau bouillante; lorsqu'ils seront cuits, vous les retirerez du feu, et vous les laisserez dans l'eau où ils ont cuit pendant environ trois quarts d'heure, jusqu'à ce qu'ils soient devenus bien douillets; ensuite préparez-les au gras ou au maigre, selon votre goût.

HARICOTS VERTS.

Faites-les cuire comme les haricots blancs, et préparez-les au gras ou au maigre. S'ils ont été cuits avant d'être mis en bouteilles, vous vous bornerez à les laver à l'eau chaude et à les assaisonner sur un feu doux.

ASPERGES, ARTICHAUTS, CHOUX-FLEURS.

Tous ces légumes se font cuire comme de coutume, après avoir été lavés à l'eau tiède.

CHICORÉE ET ÉPINARDS.

Assaisonnez votre chicorée et vos épinards comme de coutume, soit au lait, au jus ou au bouillon; si vous ne faites pas usage au même instant de toute la chicorée ou de tous les épinards contenus en une bouteille, vous aurez

soin de la bien boucher pour conserver ce qui restera.

OSEILLE.

L'oseille étant un des légumes qui se conserve le mieux sans perdre aucunement de sa qualité, on peut en la sortant du vase où elle a été conservée, l'employer aux mêmes usages de la cuisine que l'oseille fraîche au printems.

TOMATES.

Les tomates n'ont besoin en sortant de la bouteille que d'être chauffées et assaisonnées suffisamment.

TRUFFES ET CHAMPIGNONS.

Les truffes et les champignons conservés s'emploient aux mêmes usages, et de la même manière que les truffes et les champignons fraîchement recueillis.

MANIÈRE DE FAIRE USAGE DES FRUITS CONSERVÉS.

FRUITS AU NATUREL.

Mettez chaque fruit dans un compotier, tel qu'il se trouve dans la bouteille, sans y ajouter de sucre; accompagnez ces compotes d'un su-

crier rempli de sucre râpé, pour les personnes qui veulent y ajouter du sucre.

COMPOTES DE FRUITS CONSERVÉS AU SUCRE.

Prenez une livre d'abricots conservés ou tout autre fruit conservé dont vous voulez faire usage; mettez-le en sortant de la bouteille dans un poêlon sur le feu avec quatre onces de sucre; dès qu'il commencera à bouillir, retirez-le du feu et enlevez l'écume; ensuite retirez légèrement le fruit du sirop pour le mettre dans un compotier; après avoir fait réduire de moitié le sirop sur le feu, mettez-le sur le feu dans le compotier.

COMPOTES A L'EAU-DE-VIE.

On peut faire des compotes à l'eau-de-vie avec des cerises, des abricots, des prunes de reine-claude, des poires, des pêches et des mirabelles. Prenez indistinctement une livre de l'un de ces fruits avec le suc; mettez-le dans un poêlon sur le feu, avec un quarteron de sucre; lorsqu'il est prêt à bouillir, écumez-le; ensuite retirez le fruit légèrement du sirop, pour le mettre dans un vase; faites réduire au quart le sirop, et alors ajoutez-y un verre de bonne eau-de-vie. Après avoir bien mêlé le tout, vous verserez ce sirop tout chaud sur le fruit,

que vous aurez le soin de bien couvrir afin que, le fruit migeotte dans le sirop.

On peut faire aussi avec des poires et des pêches conservées des compotes grillées, ainsi que des compotes au vin de Bourgogne, en y ajoutant de la cannelle et du sucre.

MARMELADE.

On fait des marmelades d'abricots, de pêches, de prunes de reine-claude et de mirabelle conservés, en mêlant une demi-livre de sucre blanc avec une livre de fruits conservés, en faisant cuire le tout ensemble à grand feu, et en ayant soin de bien remuer avec une spatule, afin d'éviter que le fruit ne s'attache à la bassine. Lorsque la marmelade est cuite à une consistance légère, on la retire du feu, on la verse dans les pots, et on ne les couvre que quand elle est entièrement refroidie.

Avec les fruits conservés, et surtout avec l'abricot et la pêche, on peut faire en hiver d'excellentes pâtisseries et des charlottes. On peut en faire aussi des pâtes d'abricots et de coings.

MARRONS.

Plongez les marrons conservés dans de l'eau fraîche pour les renouveler; saupondrez-les de sel fin, et faites-les griller dans la poêle.

MANIÈRE DE CONFIRE LES LÉGUMES AU VINAIGRE.

CORNICHONS CONFITS AU VINAIGRE.

Prenez des cornichons bien verts, coupez-leur la pointe et la queue; brossez-les pour leur enlever le duvet; lavez-les et essuyez-les. Ensuite mettez-les dans un pot de grès bien propre; versez par-dessus du vinaigre blanc très-fort, en quantité suffisante, pour que les cornichons en soient couverts; faites-les infuser dans ce vinaigre pendant trois jours. Ce temps expiré, retirez votre vinaigre du pot de grès, et faites-le bouillir jusqu'à ce qu'il réduise un peu; jetez-y vos cornichons; faites-leur prendre un petit bouillon, puis versez le tout dans le pot de grès. Six jours après, remettez votre vinaigre sur le feu, en y laissant vos cornichons; ajoutez-y de l'ail, de l'estragon et du sel; mettez le tout ensemble dans le pot de grès, et ayez soin de ne le couvrir que quand le vinaigre sera refroidi.

AUTRE MANIÈRE DE CONFIRE LES CORNICHONS.

Choisissez un panier (1) de petits cornichons

(1) Ces paniers contiennent environ un boisseau.

bien verts et bien droits; brossez-les, et mettez-en un lit dans une terrine; saupoudrez-les de sel fin. Faites encore un pareil lit, que vous saupoudrez de même. Continuez ainsi, jusqu'à ce que vous n'ayez plus de cornichons. Laissez-les dans le sel pendant vingt-quatre heures : ce sel attirera toute l'humidité qui se trouve dans les cornichons. Le lendemain vous les ferez égoutter et les placerez dans un pot de grès d'une grandeur convenable, avec une petite poignée de passepierre, une poignée d'estragon, un peu de baume, une dixaine d'échalotes, six gousses d'ail, deux ou trois poivres longs, une vingtaine de clous de girofle, un citron coupé en quatre morceaux, et deux petites poignées de sel. Faites bouillir huit pintes de vinaigre blanc très-fort, et jetez-le sur les cornichons; laissez-les de cette manière pendant vingt-quatre heures, au bout desquelles vous soutirerez le vinaigre; vous le ferez bouillir de nouveau, et le verserez sur les cornichons. Vous recommencerez encore la même opération le jour suivant. Après ces trois jours de travail, vous laisserez le tout dans le pot de grès ci-dessus indiqué, et vous le couvrirez avec un double parchemin mouillé.

HARICOTS VERTS CONFITS AU VINAIGRE.

Prenez douze livres de haricots verts, petits et tendres, ôtez-en la queue et le filet qui est autour; faites bouillir de l'eau, et mettez-y une poignée de sel. Ce sel donnera à vos haricots la qualité de rester toujours verts. Quand votre eau bouillira, vous y jeterez vos haricots et leur ferez prendre cinq à six bouillons, jusqu'à ce qu'ils fléchissent sous les doigts; ôtez-les alors de dessus le feu, retirez-les dans de l'eau fraîche, et mettez-les égoutter. Ensuite arrangez-les dans des pots de grès; versez par-dessus dix pintes de bon vinaigre blanc, assaisonnez-les de sel, de poivre et de quelques clous de girofle. Vous boucherez les pots avec du parchemin mouillé, plié double et bien ficelé.

BETTERAVES CONFITES AU VINAIGRE.

Prenez des betteraves cuites au four, coupez-les par tranches minces, versez par-dessus assez de bon vinaigre pour les recouvrir, et ajoutez-y un peu de sel. Il ne faut confire qu'une petite quantité de betteraves à-la-fois, parce qu'au bout d'une vingtaine de jours le

vinaigre peut cesser d'être acide, et dans ce cas l'on est obligé de le renouveler.

En général, si l'on veut conserver en bon état les fruits confits au vinaigre, il faut le renouveler quand il perd son acidité.

FIN.

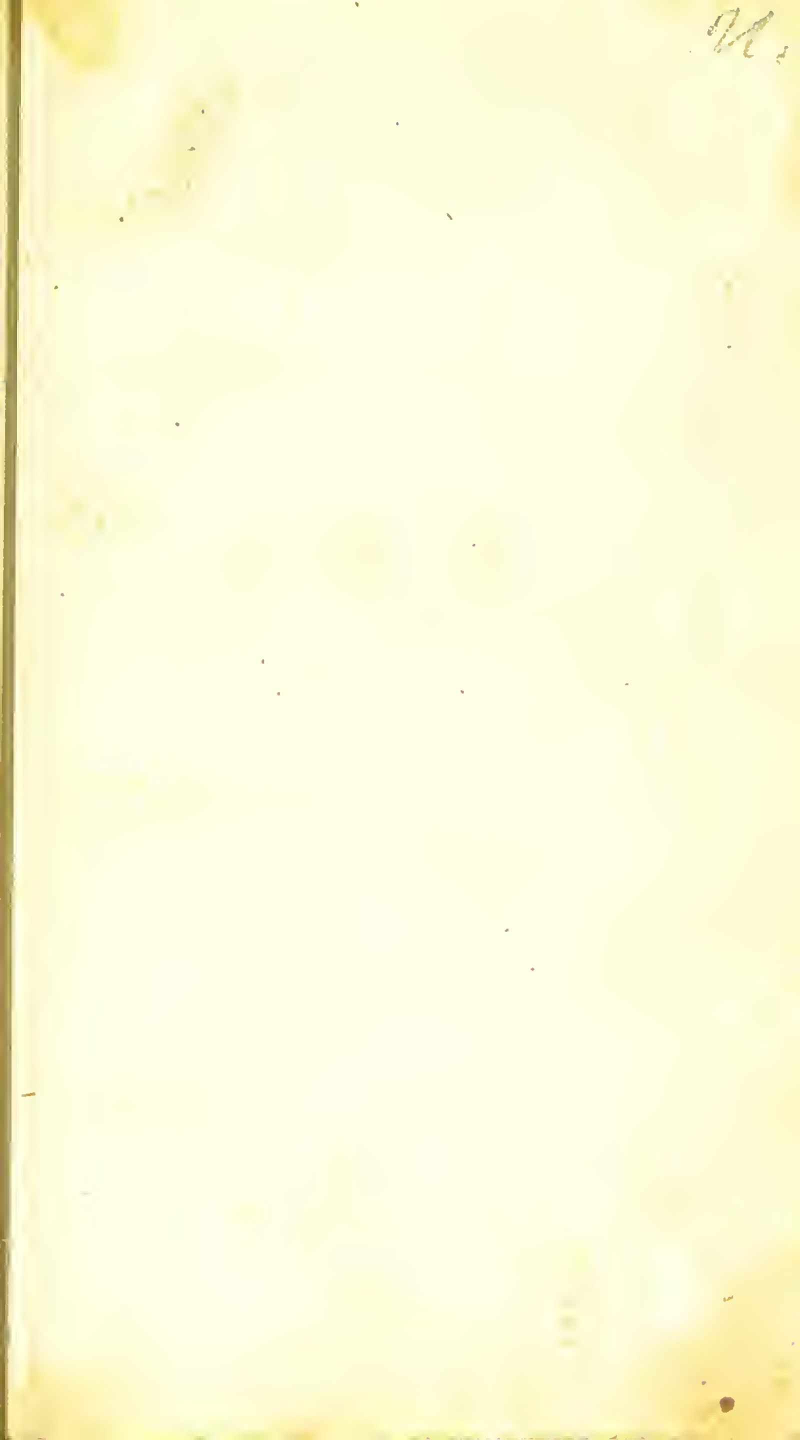
Pl. 1re

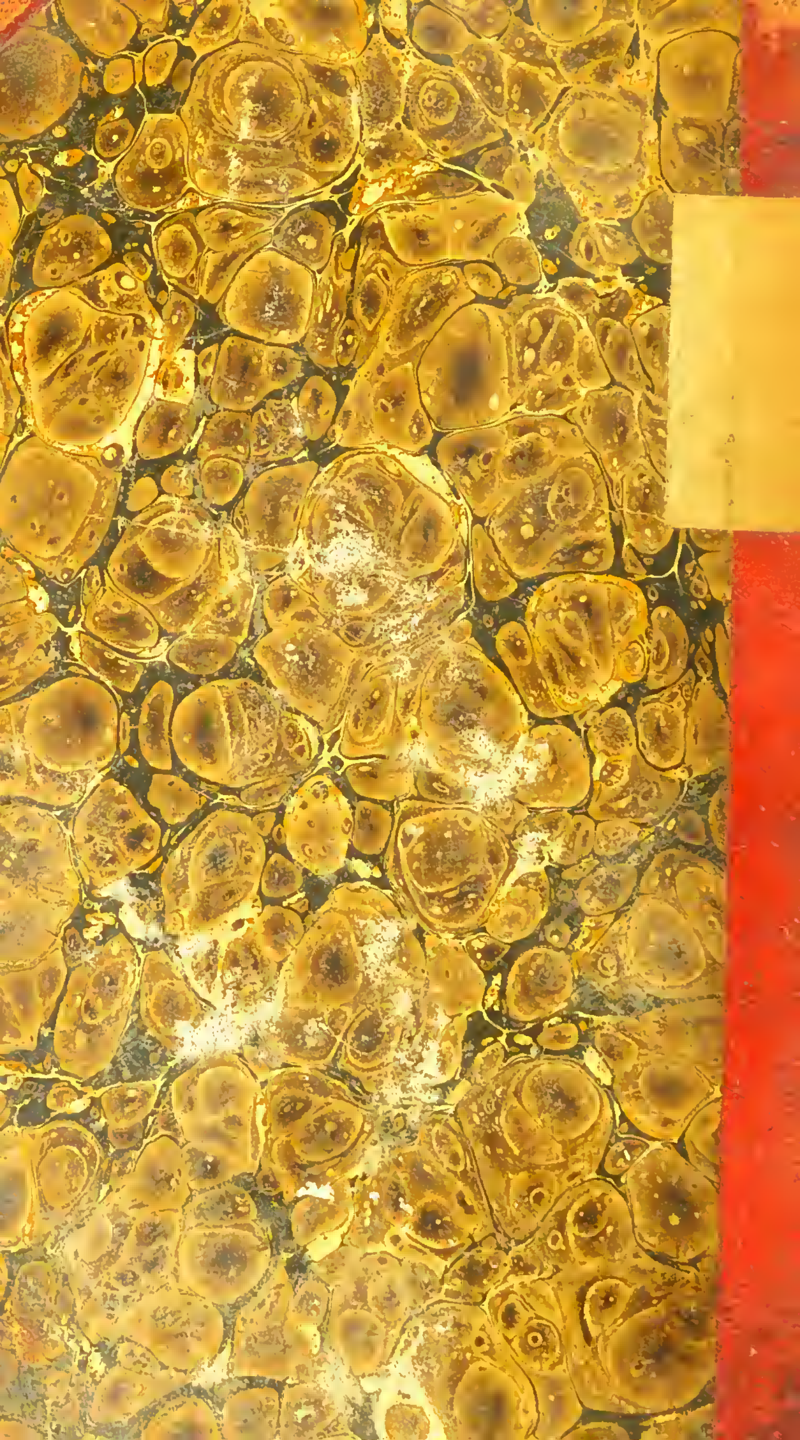


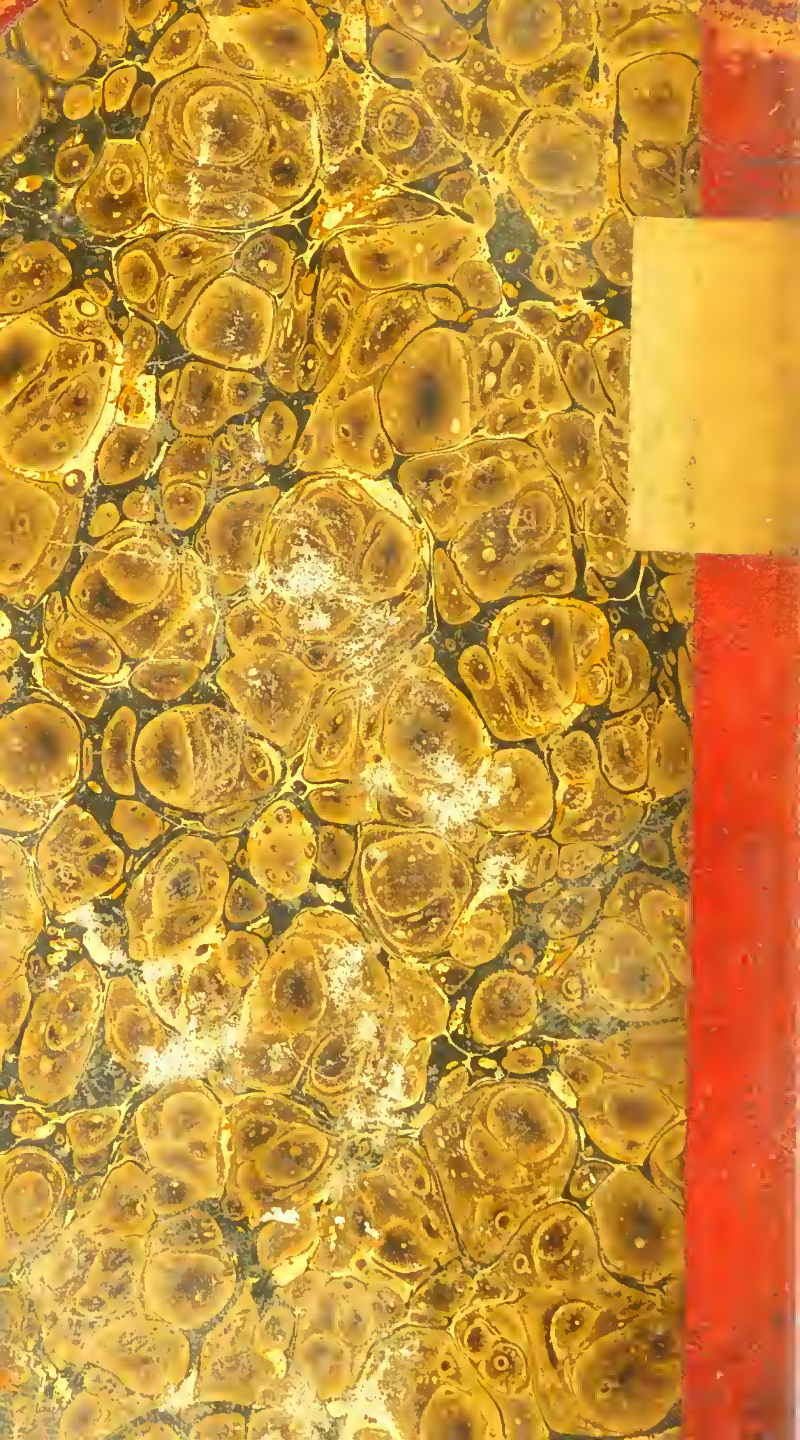
Pl 2e
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
a
a
b
b
c
c

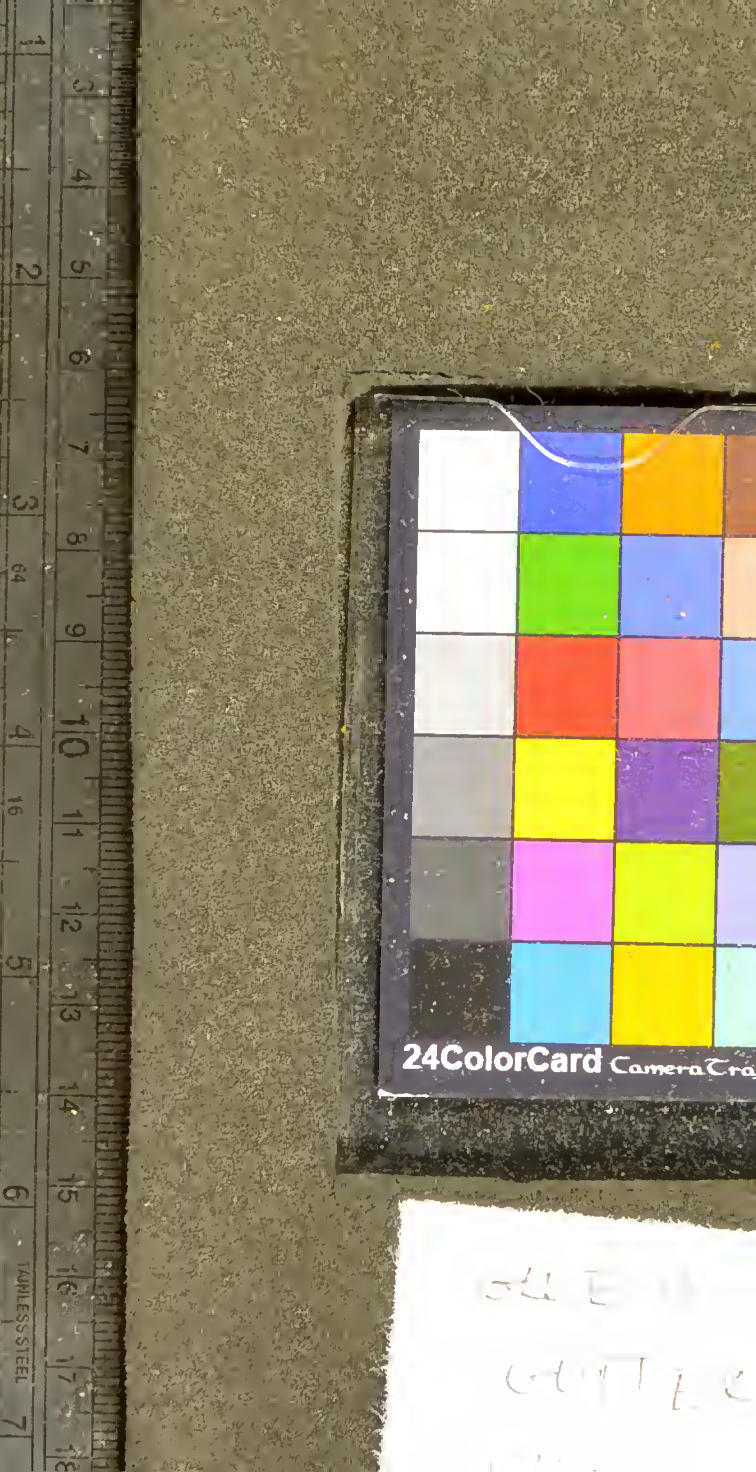
TABLE DES MATIÈRES.

FIN DE LA TABLE DES MATIÈRES.








24ColorCard